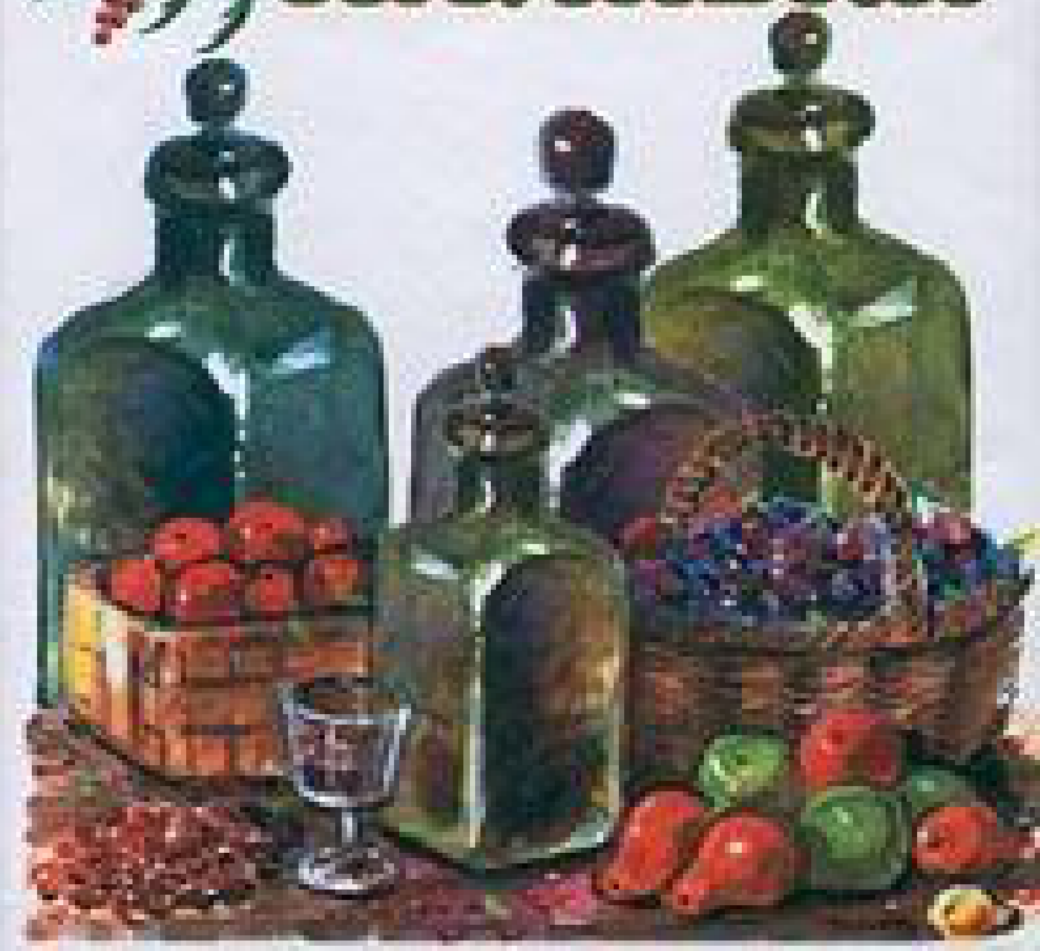
НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Изготовление домашних наливок и настоек – это настоящее искусство, хранимое человеком на протяжении многих тысячелетий. Тайны этого искусства сейчас известны не каждому. Чем отличаются настойки от наливок? Из чего те и другие можно приготовить? Какие правила при этом желательно соблюдать?

Ответы на эти и многие другие вопросы вы найдете в нашей книге.

- Иван Дубровин
  - Вступление
  - ГЛАВА I
    -
    - НАЛИВКИ
    - НАСТОЙКИ
  - ГЛАВА II
    -
    - НАЛИВКА «ДЫХАНИЕ ВЕСНЫ»
    - НАЛИВКА «СЛЕЗЫ ПРИРОДЫ»
    - НАЛИВКА «ТУРАЙДЕС РОЗА»
    - НАЛИВКА «АКУЛИНА»
    - НАЛИВКА «НЕБОЖИТЕЛИ»
    - НАЛИВКА «СОЛНЦЕ БАГДАДА»
    - НАЛИВКА «ТИМБАО»
    - НАЛИВКА «РАРИТЕТ»
    - НАЛИВКА «БЛЕСТКИ ГРЕЗ»
    - НАЛИВКА «КОТИЛЬОН»
    - ВИШНЕВКИ
    - ВИШНЕВКА «МЕДОВЫЙ ЛУЧИК»
    - ВИШНЕВКА «ОКНО В МИР»
    - НАЛИВКА «СЕДЬМОЕ НЕБО»
    - НАЛИВКА «ПАДИШАХ»
    - НАЛИВКА «СОЦВЕТИЕ»
    - НАЛИВКА «ЛОЗА»
    - ШИПОВКИ
    - ШИПОВКА «ГОСПОЖА»
    - ШИПОВКА «ЦАРСКАЯ ВЛАСТЬ»
  - ГЛАВА III
    -
    - САХАРОСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ
    - ПЕРЕРАБОТКА САХАРОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ
    - КРАХМАЛОСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ

- ПЕРЕРАБОТКА КРАХМАЛОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ
- БРОЖЕНИЕ
- ОЧИСТКА САМОГОНА
- ПРОИЗВОДСТВО САМОГОНА
- СПОСОБЫ ПЕРЕГОНКИ
- УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА САМОГОНА
- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА САМОГОНА
- ПОДГОТОВКА ТАРЫ ПОД САМОГОН

○ ГЛАВА IV

-
- СОУС «КРАСНЫЙ»
- СОУС «СНЕЖНАЯ МЕЧТА»
- СОУС «ЗАСТОЛЬНЫЙ»

○ ГЛАВА V

-
- НАСТОЙКА ВАЛЕРИАНЫ
- НАСТОЙКА КАЛЕНДУЛЫ
- НАСТОЙКА ПУСТЫРНИКА
- НАСТОЙКА АРАЛИИ
- НАСТОЙКА ИЗ ЛИМОННИКА КИТАЙСКОГО
- ВОДКА «ЕРОФЕИЧ»
- ВОДКА ЛИМОННАЯ
- ВОДКА МОСКОВСКАЯ
- НАСТОЙКА ЗЕМЛЯНИЧНАЯ
- НАСТОЙКА КОФЕЙНАЯ

○ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Иван Дубровин
Настойки и наливки

Вступление

Из истории известно, как высоко ценили вино древние. «Истина в вине», – говорили они. Древние греки презирали все другие напитки и ставили вино на первое место. У них существовало и божество виноделия – Дионис, которого римляне называли Вакхом и устраивали в его честь празднества с возлияниями, так называемые вакханалии.

Древнегреческая интеллигенция тоже не избегала употребления «дара богов». Наиболее известны греческие симпозиумы. То были философские беседы друзей-мудрецов в обществе приятных образованных женщин, обязательно сопровождавшиеся хорошей музыкой и употреблением вина. А великий философ Эпикур решил встретить свою смерть весело и без боли: перед кончиной он опорожнил кубок вина...

В древности вино готовили в домашних условиях, и были это именно наливки, о которых и пойдет речь в нашей книге. Слово «наливка» всегда ассоциируется с чем-то приятным и веселым, тогда как «настойка» вызывает у многих мысли об аптекарских тинктурах, изготовленных из различных лекарственных трав. Это недалеко от истины. Дело в том, что домашняя настойка – это действительно настой трав на самогоне, используемый для оздоровления организма еще в глубокой древности.

Известно, что истребленные в IX веке шотландские племена – пикты – готовили из лекарственных трав вересковый эль (мед). Печальной судьбе этого народа и утрате их рецепта приготовления верескового меда посвятил замечательное стихотворение знаменитый писатель Р. Л. Стивенсон, автор «Острова сокровищ». Возможно, для приготовления этого меда использовались пижма и будра: их народные английские названия так и звучат – «эль» (пижма) и «эльхуф» (будра)...

Целительные свойства различных алкогольных напитков человек познал в глубокой древности. Дошедшие до нас скудные летописи приводят примеры волшебного исцеления знатных людей и народных героев, отведавших этого чудесного зелья. Употребление настоек ядовитых трав позволяло вырабатывать невосприимчивость к подобным ядам. Это было полезно для тех высокопоставленных вельмож и могущественных царей, которые опасались, что враги прежде времени отправят их к праотцам...

Впоследствии, в средневековье, использование настоек различных ядовитых растений возобновилось, но на сей раз оно преследовало совсем иные цели: в средние века в среде медиков стало распространяться мнение, что ядами в малых дозах можно

лечиться. Как удалось выяснить современной медицине, убеждение средневековых врачевателей и алхимиков – не заблуждение, определенные растительные яды действительно обладают терапевтическим эффектом.

Настойки приготовлялись крепкими, под самогон, и легкими, под пиво. Пиво, богатое минеральными веществами, пользовалось в средневековье славой лекаря, а потому многие настойки в то время готовились на пиве. Парацельс, основатель ятрохимии, приготовлял в медицинских целях такие настойки как папоротниковое пиво и пиво шалфейное. Папоротниковую настойку Парацельс рекомендовал при болезнях печени, а настойку шалфея – при заболеваниях верхних дыхательных путей.

Переспелые фрукты были очень популярны у первобытных людей. Многие современные племена используют перезрелые, «настоявшиеся» плоды тонизирующих растений, чтобы, используя их в совокупности с наркотическими веществами, входить в транс – общаться с духами, как они это называли.

Использование подобных плодов, по одной из версий историков, породило технику изготовления настоек. Постепенно вино, как необходимый атрибут таинств и ритуалов, само стало предметом поклонения, появились культы вина и его богов. Как было написано выше, расцвет культа вина произошел в древнем Риме. Из Рима пришло в варварские языки слово biber – «напиток». Так варвары стали называть любой самогонный напиток. От этого слова произошло название пива почти во всех современных европейских языках: английское beer, немецкое Bier, французское biere.

Только церковные праздники обходились без бражки, пива и самогона. На любом другом торжестве присутствие горячительных напитков было обязательным. Пир «на весь мир» сопровождался разливом самых разнообразных крепленых напитков. А первым напитком гостям подавали «зелено вино» и лишь после подносили чары с пивом и медом. Не поднести вина на пиру всегда считалось обидой. Именно так обидел, если верить былине, Великий князь Киевский Владимир богатыря Илью Муромца.

Когда царь взял под контроль торговлю спиртными напитками (монополия торговли), изготовление домашних напитков – пива, наливок, настоек и бражки – для личного потребления все еще разрешалось. Одна из многих причин этого кроется в том, что полная монополия изготовления домашних напитков привела бы к утрате семейных рецептов наливок, настоек и т. д. и т. п., что вызвало бы народное возмущение.

... Времена меняются, и сейчас полки магазинов буквально

ломятся от изобилия алкогольных напитков. Конечно, к праздничному столу проще купить их, но если у вас есть желание удивить гостей, подайте к столу что-то собственного приготовления. Наша книга поможет вам в этом.

ГЛАВА I
НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ, ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Наливки и настойки – это алкогольные напитки, которые представляют собой жидкие спиртовые извлечения из ягод и фруктов (наливки) или лекарственных растений (настойки). Различие между ними заключается в том, что настойки применяются исключительно в лекарственных целях, тогда как наливки подают к столу в качестве алкогольных напитков.

Принцип приготовления и тех и других одинаков. С химической точки зрения это вытяжки, в которых в качестве экстрагирующей жидкости выступает этиловый спирт, а проще говоря, водка.

Клетчатка растительного сырья, помещенного в водно-спиртовой раствор, разрушается; при этом вещества, содержащиеся в фруктах или ягодах, высушенных и измельченных частях лекарственных растений, смешиваются с экстрагирующей жидкостью, т.е. с водкой. В процессе фильтрации отсеивается разрушенная клетчатка, в результате чего получается напиток с запахом и вкусом соответствующего растительного сырья.

То, что процесс экстракции является основой всех рецептов приготовления наливок и настоек, позволяет говорить о том, что все рецепты похожи друг на друга, различие состоит лишь в том, какое растительное сырье применяется для изготовления напитка, какие еще компоненты участвуют в процессе приготовления напитка, и сколько времени занимает сам процесс.

Приготовление настойки или наливки доступно каждому вследствие своей дешевизны, доступности сырья, а потому имеет большую популярность в народе.

В нашей книге достаточно рецептов для того, чтобы понять, что при кажущемся их однообразии они не повторяются: каждый напиток имеет свое название, свои особенности приготовления – одним словом, каждый рецепт оригинален.

НАЛИВКИ

Как уже упоминалось, алкогольный напиток, называемый наливкой, приготавливается из ягод и фруктов. Сам по себе он не является вином, так как в процессе приготовления не происходит брожения. Наливку можно приготовить из таких ягод как вишня, смородина, малина, брусника, слива, рябина. Неплохим сырьем также служат и яблоки, и другие фрукты.

Человеку свойственно во всем постоянно совершенствовать свой быт. Нет ничего удивительного в том, что кому-то пришло в голову облагородить алкогольный напиток соком ягод или фруктов, вместо того, чтобы разбавлять его водой. Будем считать это первым рецептом напитка, который передавался из поколения в поколение и, в результате, получил всеобщее признание.

Для того, чтобы иметь спирт, необходимый для приготовления напитка, не обязательно иметь дома самогонный аппарат. Спирт можно купить. Многие имеют дачные участки, многие живут в частных домах и имеют свой сад, поэтому проблемы с ягодами и фруктами возникнуть просто не может. Даже если вы живете в большом многоэтажном доме и природу вам заменяет клумба у подъезда, вы всегда можете дойти до базара и купить все, что нужно.

Процесс приготовления наливок очень прост, а потому доступен каждому. Заметим, что не будет являться наливкой спирт или водка, разбавленные виноградным или яблочным соком. Конечно, напиток, который у вас получится в таком случае, будет иметь соответствующий запах и вкус, но это уже не будет спиртовой вытяжкой, а соответственно не будет и наливкой.

Наливка выдерживается несколько месяцев, во время ее приготовления должен соблюдаться температурный режим. При изготовлении наливок в них добавляется сахар, который делает напиток сладким, отчего он становится похож на благородное вино. Разве можно такое сказать о водке или спирте, разведенном соком?

Скороспелую наливку можно приготовить за одни сутки. Первый способ предполагает томление залитых водкой ягод при температуре «остывающей русской печи» 60—70 0 до придания им темно-бурого цвета (на это потребуется нескольких часов). После этого наливку сливают через сито, сластят и разбавляют водой или соком. Очищают наливку через хлопчатобумажную ткань.

Второй способ. Ягоды или порезанные фрукты заложить в

банки (ягоды, естественно, должны быть чистыми; вишню используйте с косточкой). Если ягоды разные, их кладут в разные банки. В подходящую по размерам емкость с холодной водой поместите хорошо закрытые банки с ягодами, поставьте на огонь и доведите до кипения. Кипятите в течение полутора часов. Затем снимите с огня и когда вода остынет, выньте банки.

Сок, который ягоды дадут, слейте в общую посуду и добавьте сахар по вкусу. Тщательно перемешайте и когда сахар полностью разойдется, долейте воды и процедите. Наливка готова.

НАСТОЙКИ

Как правило, среди множества рецептов, кочующих из одной кулинарной книги в другую, очень редко можно встретить рецепты приготовления настоек. Это объясняется тем, что настойки применяются в лекарственных целях, поэтому рецепты их приготовления не принято относить к разряду кулинарных.

В процессе жизнедеятельности растений вырабатываются вещества, которые оказывают выраженное воздействие на организм человека. Витамины и биологически активные вещества растений находятся в пропорциях, сформировавшихся в процессе эволюции. Так как химические вещества в организме человека находятся в сбалансированном состоянии, лечение веществами, выделенными в изолированном виде и применяемыми отдельно, может привести к отрицательному результату, поэтому лекарственные препараты должны быть комплексными, т.е. химически сбалансированными. Искусственным путем этого добиться очень сложно, для этого нужна серьезная научная работа. А вот в растениях биологически активные вещества и витамины уже находятся в нужных соотношениях.

В настоящее время достижения науки как в области медицины, так и в области органической химии очень велики. Ученые научились не только выделять биологически активные вещества (алкалоиды, аминокислоты), но и синтезировать их. Химический баланс комплексного лекарства можно рассчитать с помощью вычислительной техники. Однако несмотря на это, значительная часть лекарственных препаратов по-прежнему изготавливается из растений, так как даже при очень развитой фармакологии очень сложно воспроизвести соотношения, сложившиеся в процессе эволюции. В этом плане природа позаботилась о человеке, чтобы у него было все необходимое.

С давних пор человек собирал лекарственные растения. Во времена, когда медицина была уделом избранных, которых считали колдунами, знахарями, растения применялись с лекарственной целью «эмпирически», а проще говоря – методом проб и ошибок. Лекарственные растения были единственным средством для лечения многих болезней, так как не существовало никакой фармакологии, а опыт человечества в области химии и медицины был еще очень мал. По прошествии времени народная медицина накопила большой опыт, который впоследствии был детально изучен учеными.

Итак, настойки появились очень давно и представляли собой не спиртовые вытяжки, а водные извлечения и назывались

настоями и отварами. Только потом, когда люди научились приготавливать более крепкие спиртные напитки, чем хмель, появились настойки, которые, как уже упоминалось, представляют собой водно-спиртовые вытяжки из лекарственных растений. Следует учитывать также тот факт, что несколько веков назад человек больше опирался не на научные знания, а на свою интуицию. Алкоголь считали «золотой водой», которая излечивает от всех болезней. Водкой и лечились и калечились, недаром наша страна по сложившемуся стереотипу – «самая пьющая в мире»...

Настойки различных лекарственных растений завоевали популярность у народа. Об этом может свидетельствовать хотя бы тот факт, что в любом современном фармакологическом справочнике вы обязательно найдете среди других лекарств и настойки из лекарственных растений.

Как приготовить лекарственную настойку? Растительное сырье предварительно высушивается и измельчается. Необходимое количество трав засыпается в бутыль, но не все сразу, а понемногу, бутыль периодически встряхивается для более точного соблюдения пропорции.

Потом в нужных пропорциях (о которых будет рассказано в IV главе) лекарственное сырье смешивается с 70-ти градусным спиртом (в качестве посуды лучше использовать стеклянную бутыль подходящих размеров: стеклянная посуда идеально подходит для настоек, так как не взаимодействует со спиртом, содержащимся в водке и самогоне, и не дает вредных примесей в раствор).

В течение недели производится настаивание при комнатной температуре. Потом настойка отфильтровывается и отстаивается в течение нескольких дней при температуре не выше 10 °С. При этом снова образуется осадок, который также отфильтровывается. Полученная жидкость имеет запах и вкус, соответствующий лекарственному растению. Что касается вкуса, он частенько бывает горьким, однако это вовсе не помеха лекарству. Некоторые настойки необходимо держать в темноте, для того чтобы лечебные свойства их проявились в наибольшей степени. Для других, наоборот, необходим солнечный свет как катализатор вялотекущих процессов.

При правильном приготовлении и использовании настойки – очень целебный напиток. Он тонизирует и поддерживает организм в период отсутствия естественных (природных) продуктов, которые должны составлять наш рацион питания.

Настойки не принято подавать к столу в качестве алкогольных напитков, так как это лекарственная форма.

Настойки применяют для лечения различных болезней: заболеваний ЦНС, сердечно-сосудистой системы, органов дыхания, желудочно-кишечного тракта, печени и почек, глаз, кожи, различных аллергических реакций и воспалительных процессов. Данный список практически исчерпывает список болезней человека, но это и не удивительно, так как в растениях содержится много веществ, имеющих лекарственное воздействие на организм: аминокислот, алкалоидов, сапонинов, гликозидов, витаминов. Для обычного человека все эти мудреные слова непонятны, но для фармацевта они значат очень много.

Некоторые из растений содержат сильнодействующие вещества, а потому настойки из них должны употребляться небольшими лечебными дозами. Исключение могут составлять только настойки, обладающие тонизирующим и успокаивающим действием. Такие настойки называются бальзамами, они имеют общеукрепительное действие и даже если выпить всю бутылку, то ничего страшного не случится.

Следует заметить, что для употребления таких напитков как настойки или бальзамы существуют правила этикета, которые желательно соблюдать. Лучше всего выпить небольшую рюмку этого лекарства перед едой. Алкоголь, на котором приготовлена настойка, растворяет холестерин, который оседает на стенках сосудов, а лекарственные растения оказывают целительное воздействие на организм.

ГЛАВА II
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЛИВОК

Как уже было сказано в предыдущих главах, наливки являлись одним из самых признанных и распространенных напитков в России. Долгое время считалось (и вполне справедливо), что лучшим сырьем для виноделия является виноград. В этом сомневаться не приходится, ведь в винограде есть все необходимые для вина вещества: сахар, азот, дрожжи, нужные кислоты.

Однако не стоит полагать, что виноград является единственным винодельческим продуктом, и искусство производства наливок убедительно доказывает это. Вообще это искусство развилось у нас по той причине, что винограда, как известно, больше на юге, чем у нас, в России. То есть он не является у нас очень распространенной винодельческой культурой. Вот почему для приготовления вин стали использовать другое сырье – различные фрукты и ягоды, которые распространены у нас.

Поговорим подробнее о сырье, из которого приготовляются наливки.

Для их приготовления, как уже было сказано, годятся самые разные плоды. По строению плоды можно разделить на три группы.

Первую группу составляют так называемые косточковые плоды, которые состоят из кожицы, мякоти, составляющей приблизительно 80-90% от общей массы плода, и косточки. Отметим следующую отличительную особенность этих плодов: косточка у такого плода состоит из ядрышка и твердой скорлупы. К косточковым плодам мы относим вишню, сливу, абрикос, терн, алычу и др.

Частных виноделов наверняка заинтересует тот факт, что чем меньше косточка у такого плода, тем больше выделяется из него сока. Думаем, что эти сведения пригодятся и новичкам, и уже опытным специалистам.

В приготовлении наливок используются и так называемые семечковые плоды. К ним относятся плоды, состоящие из тонкой кожицы (она может быть разного цвета), мякоти(чаще всего, довольно жесткой), и семенной камеры, состоящей из пяти гнезд. К плодам такого типа относятся, например, яблоки, груши, айва.

И, наконец, третью группу составляют плоды с нежной мякотью и мелкими семечками. К ней мы относим, например, клубнику, малину, ежевику.

Итак, сырьем для приготовления наливок является мякоть, содержащая сок, который и служит материалом для виноделия.

Наверное, вам интересно будет узнать, сколько сока выходит из ягоды или фруктов при приготовлении наливки?

Сначала мы перечислим только те фрукты и ягоды, наливки из которых описаны в наших рецептах.

Итак:

• из 1 кг абрикосов вы получите 600 мл сока,
• из алычи – 0,600 л/кг,
• из брусники – 0,650 л/кг,
• из вишни – 0,650 л/кг,
• из ежевики – 0,650 л/кг,
• из клубники – 0,650 л/кг,
• из крыжовника – 0,700 л/кг,
• из малины – 0,600 л/кг,
• из рябины – 0,500 л/кг,
• из красной, белой и черной смородины – 0,700 л/кг,
• из сливы – 0,580 л/кг,
• из яблок – 0,600 л/кг,
• из черешни – 0,500 л/кг,
• из винограда – 0,650 л/кг.

Может быть, вы захотите проявить больше фантазии, приготовив наливку из других фруктов и ягод? Тогда вам пригодятся следующие сведения:

• из голубики вы получите сока 0,700 л/кг,
• из груши – 0,600 л/кг,
• из дикорастущей груши – 0,500 л/кг,
• из клюквы – 0,700 л/кг,
• из черноплодной рябины – 0,550 л/кг,
• из черники – 0,700 л/кг,
• из дикорастущих яблок – 0,520 л/кг,
• из облепихи – 0,650 л/кг,
• из кизила – 0,650 л/кг,
• из терна – 0,560 л/кг,
• из лимонника – 0,500 л/кг.

Последний очень распространен на юге, и производство вин (в том числе и наливок) из него очень распространено. Возможно, вам встречалось и второе название этого растения: его еще называют актинидией.

Однако при приготовлении наливок ценность имеет и кожица, поскольку в ней содержатся красящие, дубильные и

ароматические вещества.

Красящие вещества придают вину хорошо известную вам специфическую окраску: от светло-розовой до темно-фиолетовой, почти черной.

Дубильные вещества, содержащиеся в кожице плода, придают вину характерный для него вяжущий, терпкий вкус.

Каждому вину свойствен и свой аромат. Ароматические вещества (в основном, это эфирные масла) содержатся, преимущественно, в кожице плода. Сила и стойкость аромата, как вы уже, наверное, догадались, зависит от количества эфирных масел, содержащихся в плоде.

Итак, благодаря кожице выигрывает и цвет, и вкус вина. Вот почему при приготовлении наливок кожица с плодов не снимается даже в том случае, когда речь идет о персиках или яблоках, которые сравнительно легко очищаются от кожицы. Поэтому, когда вам в рецептах встретятся слова «очищенные ягоды», учтите, что речь идет всего лишь о ягодах, которые вы перебрали: очистили от корешков и чашелистиков, по необходимости вынули из них косточки.

Какие наливки считались в России самыми лучшими?

Ответим на этот вопрос так: несмотря на то, что наливки могли приготовляться из самых разных плодов, наиболее «признанными» из них считались вишня (из нее приготовляется знаменитая «вишневка», или «вишняк», как раньше называлось это вино), красная или черная смородина, малина, морошка, брусника, слива, рябина.

Если вы живете в северных районах, морошку и бруснику вам не сложно достать. Попробуйте приготовить из них наливки, и вы, думаем, не пожалеете.

Перечень плодов, пригодных для приготовления наливок, отнюдь не исчерпывается этим списком. Известно, например, что наливки могли приготовляться из черемухи, дыни, ананасов, листьев роз и даже... из скорлупы грецкого ореха! Да-да, это не ошибка. Для приготовления этой наливки надо было расколоть известное количество грецких орехов, ядра употребить в каких-либо других кулинарных целях, а скорлупу истолочь и залить определенным количеством водки. Можете попробовать, если хотите!

Нужно сказать, что для приготовления наливок следует выбрать плоды, достигшие определенной степени зрелости. Известно, что с этой целью нужно использовать только спелые плоды. В недозрелых плодах не содержится достаточное для приготовления количество сахара, а в перезрелых плодах содержится слишком много пектиновых веществ, которые могут

сделать вино слишком мутным.

Однако руководства по приготовлению наливок в один голос заявляют, что если вами будут употребляться слегка мятые и лежалые плоды (только без плесени!), то наливка от этого ничуть не проиграет. Более того: чем больше степень зрелости плодов, тем меньше требуется времени для приготовления наливки.

Особо оговаривается тот случай, когда наливки приготовляются из яблок. Считается, что самыми подходящими для этой цели являются кислые, а не сладкие, как вы, наверное, подумали, яблоки. Дело в том, что кислые сорта яблок, как правило, более сочные по сравнению со сладкими.

Что касается использования рябины как сырья для наливок, то здесь тоже есть свое правило: рябину нужно собирать тогда, когда ее ударит морозом, так как в это время рябина утрачивает большее количество горечи, становясь приятно-терпкой на вкус (с собранной в это время рябиной делали даже пироги).

Хранить собранные для приготовления наливок плоды долго не рекомендуется. Так, например, малину, землянику, облепиху и ежевику можно хранить не более 6 часов. Вишня, черешня, черника и смородина (черная, белая и красная) хранятся дольше – 12 часов. Максимально допустимое время хранения крыжовника, алычи и терна составляет 24 часа. И, наконец, яблоки, груши, рябину и айву вы можете хранить в течение 2 суток.

Этот срок хранения в настоящее время можно свободно увеличивать в 2—3 раза за счет того, что мы располагаем таким удобным бытовым прибором как холодильник. Однако передерживать плоды не рекомендуется и теперь, ведь от этого ухудшатся вкусовые качества наливки, а также может выделиться слишком много пектиновых веществ, которые сделают полученный напиток мутным.

Еще одно непременное условие подготовления сырья для наливки: плоды должны быть непременно чистыми и без зелени, то есть в сырье не должны попадаться корешки, листочки или чашелистики. Поэтому, приготовляя сырье для наливки, непременно и тщательно переберите и промойте плоды.

Конечно, перед применением плоды нужно тщательно вымыть, но моются они по-разному. Сами посудите: ведь в приготовлении наливок используются и такие крепкие плоды, как яблоки, и такие нежные, как, например, малина.

На этот счет существует особое правило: твердые плоды мойте наиболее тщательно. Нежные плоды, обладающие тонкой кожицей (к ним мы относим, например, малину, морошку, а также чернику, землянику, клубнику), следует только слегка

ополаскивать. При этом мойка таких плодов должна осуществляться как можно быстрее, иначе они могут потерять значительное количество ароматических веществ, что отрицательно скажется на качестве наливки. Вот почему смело мойте яблоки и только один раз погружайте в воду малину, поместив ее предварительно в дуршлаг или решето.

Бывает так, что ягоды малины заражены мелкими белыми личинками. Это малиновый жучок. Но не спешите выбрасывать ягоды: все еще можно исправить. В этом случае ягоды следует погрузить в раствор поваренной соли (на 1 л воды – 10 г соли). В получившийся у вас раствор погрузите малину и подержите в нем 7—8 минут. Личинки должны всплыть. Удалите их, а малину соберите в дуршлаг, погрузите ее в ведро с обычной водой, после чего дайте воде стечь. Теперь ягоды пригодны к употреблению.

Хотелось бы сказать и еще о некоторых условиях подготовления сырья под наливки.

Вы знаете, что для приготовления наливок используются косточковые плоды. Запомните, что для приготовления наливок вовсе не обязательно удалять из них косточки. Например, классическая вишневка приготовляется из ягод с косточками.

Однако косточки у таких плодов можно и удалить. Это необходимо в том случае, когда вы имеете дело, например, со сливами или абрикосами: если не удалить из них косточки, плоды просто не влезут в горлышко бутылки. В таком случае в качестве сырья для наливок выступают половинки плодов.

При приготовлении наливки из яблок следует удалить сердцевину с семечками. Плоды разрежьте на дольки. Величина этих кусочков зависит исключительно от размера горлышка бутылки, в которую вы положите яблоки.

Для приготовления наливки из рябины рекомендуется брать тронутые морозом ягоды. Чтобы сырье достигло нужной мягкости, рябину рассыпают на противне и ненадолго помещают в духовку. Время, когда ягоды становятся пригодными для сырья, вы должны определить сами: важно, чтобы ягоды стали мягкими, а не пересушенными. Ни в коем случае не допускайте и того, чтобы рябина пригорела: в таком случае сырье для наливки будет безнадежно испорчено. Поэтому позаботьтесь о том, чтобы рябина была рассыпана по противню равномерно. Противень с рябиной ставьте в духовку непременно на медленный огонь. Тогда все будет в порядке.

Если вы решили попробовать наливку из дыни, вам понадобится достаточно зрелая, но не перезревшая дыня, из которой вы должны будете удалить семечки. Снимите кожуру и нарежьте ее на мелкие кусочки.

Уже упоминалось, что наливка может быть приготовлена и из листьев розы. Спешим уточнить, что в этом классическом рецепте наливки под «листьями» понимаются не что иное как лепестки.

Как вы уже догадались, для приготовления наливок одних плодов мало. Необходимым сырьем для них является и водка. При этом водка нужна самая лучшая: очень хорошо очищенная и самая крепкая, которую вы только сможете найти.

Водкой заливаются чистые плоды, помещенные в бутылки.

В ряде случаев вместе с водкой используется и питьевой спирт. Плоды на 2/3 заливаются водкой, а на 1/3 – питьевым спиртом.

В ряде случаев для приготовления наливок используется и так называемая полынная водка. Ее вы можете приготовить сами. Только позаботьтесь об этом заранее. Если вы твердо знаете, что будете делать наливку осенью, уже весной соберите сухую полынь. На 1 л водки вам потребуется 5—10 г полыни. Дайте постоять до осени. Вот теперь полынная водка готова. Особенно рекомендуется использовать такую водку при приготовлении наливки из брусники.

Важным ингредиентом для приготовления наливок является сахар. Им, как вы уже, конечно догадываетесь, наливку подслащивают. Общее правило гласит, что на каждый литр наливки следует брать приблизительно 200 г сахара.

Необходима для приготовления наливок и обыкновенная вода. Во-первых, ей разбавляют наливку, чтобы она достигла крепости виноградного вина, не больше. Конечно, наливка может быть и более крепкой, но пригодна к употреблению она будет, скорее, исключительно в мужском обществе.

Во-вторых, вода может оказаться полезной и при подслащивании, так как сначала удобней будет растворить сахар в воде, поставив этот раствор на медленный огонь, а потом уж добавлять его в уже получившийся сок из ягод.

В-третьих, вода незаменима и в том случае, когда сок из сырья добывается не очень легко. В этом случае он разбавляется водой.

Вот и все сырье, которое может пригодиться вам при приготовлении наливок. Как видите, в числе необходимых вам ингредиентов мы не упомянули про дрожжи. Но, как известно, отличительная особенность наливок состоит именно в том, что они готовятся без добавления дрожжей. Этим, кстати, наливки отличаются от плодово-ягодных вин, которые требуют добавления специальных винных дрожжей.

А теперь давайте поговорим о том, как определить качество получившейся наливки. Оно складывается из технической

зрелости плодов, качества водки, сроков выдержки наливки, крепости, правильного подслащивания.

Что такое техническая зрелость плодов? Различают три вида зрелости: съемную, потребительскую и техническую.

Съемной называется та зрелость, когда плоды уже достигли нужных размеров, окраски и в них уже закончился процесс накопления веществ. Съемная зрелость и спелый плод – это не одно и то же. Плод в стадии съемной зрелости может поспеть окончательно в условиях хранения. Тогда он достигнет полного вкуса и аромата. В качестве примера можно привести яблоки зимних сортов типа «Кортланд», которые успешно хранятся в погребах, обернутые бумагой, всю зиму. И именно в таких условиях хранения они достигают потребительской зрелости.

Второй вид зрелости называется потребительской. Это тот период поспевания, когда плоды и ягоды достигают максимального проявления вкусовых свойств, то есть вкуса, окраски, аромата и консистенции. Вы, конечно, уже поняли, что у многих плодов съемная и потребительская зрелость наступают одновременно. Это можно сказать, например, о клубнике, малине, сливе и других плодах.

Существует также понятие технической зрелости. Эта та зрелость, при которой плоды становятся в наибольшей степени пригодными для переработки. Довольно часто техническая зрелость наступает за 10 дней до съемной. Однако это утверждение не может стать правилом без исключений. Если вы соберете, например, клубнику за 10 дней до ее зрелости, придется вам, как видно, делать наливку из зеленых ягод. Вряд ли качество наливки от этого улучшится! Однако к яблокам это правило применить вполне можно, ведь как мы уже говорили, наливку следует готовить исключительно из кислых яблок.

Хотя мы и говорили, что для приготовления наливок годятся лежалые и мятые плоды, все же применять в изготовлении наливок перезрелые плоды не рекомендуется. Дело в том, что при перезревании плодов в них уменьшается количество сахара и кислот. В соке вырабатывается много пектиновых веществ, что ухудшает выделение сока. Ради справедливости заметим, что это имеет большее значение при приготовлении плодово-ягодных вин, потому что вино из перезрелых плодов плохо осветляется. Однако не забывайте о технической зрелости плодов и в том случае, когда имеете дело и с наливками.

Как мы уже говорили, качество наливки зависит и от качества водки. Если вы будете использовать плохо очищенную, низкого сорта водку, то наверняка «аромат» приготовленной наливки не понравится даже вам самим. Не надейтесь, что аромат спелых

плодов при приготовлении перебьет запах плохой водки. В данном случае экономить на качестве не стоит.

А теперь перейдем к третьему критерию качества наливки. Итак, в приготовлении наливок большое значение имеют и сроки их выдержки. Здесь следует заметить, что в разных рецептах приготовления наливок идет речь о разных сроках. Есть, например, целый ряд наливок-скороспелок, о которых мы вам еще расскажем.

Однако существует и некое правило, под которое можно подвести большинство приготовляемых наливок. Считается, что время выдержки наливок зависит от степени зрелости плодов и от соотношения объемов водки и плодов в бутылке. Если вы взяли совершенно зрелые плоды и залили их водкой правильно, то есть выше уровня ягод на два пальца, вполне возможно, готовность наступит уже через полтора месяца.

Однако обычно практикуется другое соотношение плодов и водки. Чаще всего, плоды занимают 2/3 бутылки, а водка наливается до самого горлышка. В таком случае, чтобы довести наливку до готовности, ее нужно продержать 2—3 месяца на окне, выходящем на южную, то есть солнечную, сторону. Это правило не касается уже упомянутых наливок-скороспелок.

Сколько же должна простоять определенная наливка, чтобы достичь степени готовности?

Если вы готовите наливку из черемухи, залив ее хорошей водкой, дайте ей настояться в течение не менее полутора месяцев.

Возможно, вы хотите попробовать приготовить наливку из дыни. Тогда вам нужно настаивать ее в течение двух недель, не меньше.

Если вы делаете брусничную наливку, держите ее на окне приблизительно два месяца.

Возможно, что вы, читатель, – поклонник экзотики и вас интересует наливка из ананасов. В таком случае настаивайте ее в течение шести недель.

Наливка из скорлупы грецких орехов настаивается в течение 2—3 месяцев.

Особые правила существуют при настаивании наливок из лепестков роз, а также рябины. Они настаиваются до тех пор, пока не станут темно-янтарного цвета. Качество наливки из лепестков роз, кроме того, зависит от того, отжали вы лепестки или нет. Запомните, что лепестки отжимать не требуется.

Наливка, приготовляемая из клубники, будет готова уже через месяц. Если же вы делаете наливку из лесной земляники, то она будет готова уже через сутки.

Иногда наливки ставят не на окно, а в обыкновенный шкаф, в тепло. Это, в первую очередь, относится к наливке из рябины. Это, если разобраться, вполне справедливо, ведь рябину для наливки вы собираете уже в холода, а зимнее солнце, как известно, не греет. Так что, если вы поставите рябиновую наливку (точнее, будущую наливку) на окно, вряд ли она скоро будет готова.

Как мы уже говорили, качество приготовленной вами наливки зависит и от ее крепости. Поскольку раньше наливка расценивалась изготовителями как довольно слабый заменитель виноградного вина, то и доводить ее рекомендовалось до крепости виноградного вина. Это делается с помощью разбавления настоявшейся наливки водой. Вода добавляется в соотношении 1:4, то есть на четыре бутылки настоявшейся наливки рекомендуется добавлять одну бутылку воды. Однако, если вы хотите, чтобы наливка была более крепкой, измените это соотношение на 1:3.

Наливка, изготовляемая на питьевом спирту, требует другого способа разбавления. Когда ваша наливка уже постояла на солнце 3—4 месяца, вы должны слить получившуюся жидкость. Но чтобы она не была слишком крепкой, вам нужно будет засыпать оставшиеся ягоды сахаром примерно наполовину, а затем поставить на солнце и держать там до тех пор, пока не растает сахар. Полученный сок надо слить и профильтровать.

Этот процесс можно повторять до тех пор, пока ягоды не примут ссохшийся вид. А теперь профильтрованным сладким соком разбавьте первоначальный спиртовой раствор до той степени крепости и сладости, которая вас устроит. Вот теперь у вас получится именно та наливка, которая вам нравится.

Качество наливки во многом зависит и от того, насколько тщательно вы ее процедите. Процеживать наливку следует после того, как вы настоите ее и перед тем, как разбавите ее водой и подсластите. Процеживать наливку следует через хлопчатобумажную ткань. Если, процедив, вы заметите, что наливка еще мутная, профильтруйте ее еще раз.

Есть еще один критерий качества: наливка должна быть сладкой. Чтобы подсластить ее, то нужно добавить сахар в нужной пропорции. Делается это уже после того, как вы процедили и разбавили водой готовый продукт. На каждый литр разбавленной наливки должно приходиться 200 г сахара. При этом будет лучше, если вы предварительно растворите его в небольшом количестве воды и поставите на слабый огонь. Вот теперь сахар растает окончательно и им можно подслащивать.

Если вы учтете все перечисленные критерии при

приготовлении наливки, то она получится очень хорошей.

А теперь, как мы и обещали, поделимся с вами некоторыми классическими рецептами приготовления наливок. Эти рецепты существуют уже очень давно, поэтому вы можете положиться на их надежность, и если у вас что-то не получится, ищите причину в несоблюдении какого-нибудь из перечисленных правил.

Одной из лучших во все времена считалась наливка из черемухи.

НАЛИВКА «ДЫХАНИЕ ВЕСНЫ»

Для приготовления этой наливки вам понадобится самая спелая черемуха. После того, как вы собрали ягоды, рассыпьте их тонким слоем и довольно редко на простыне и поместите в светлое и обязательно проветриваемое помещение. Через три дня ягоды соберите в решето и поставьте в остывшую до 100 0 духовку. Держите там ягоды до тех пор, пока черемуха слегка не подвянет (ни в коем случае не запекайте ее!). Затем ягоды следует вынуть и как следует истолочь.

Разложите черемуху по бутылкам до уровня начала горлышка, затем доверху залейте очищенной водкой. Настаивайте черемуху в течение указанного выше количества времени. Теперь разбавьте получившуюся настойку водой и подсластите так, как мы уже вам говорили. При этом наливку из черемухи желательно 3—4 раза довести до кипения. А теперь готовую наливку снова разливают по бутылками и герметично закупоривают. Теперь вы сможете хранить ее, сколько захотите.

На одну бутылку наливки вам потребуется:

черемуха – 300 г.

водка очищенная – 400 г.

Аналогично приготавливаются и другие наливки. Разница между наливкой из черемухи и другими наливками состоит только в том, что доводить их несколько раз до кипения не нужно: достаточно одного раза.

А теперь попробуйте сделать наливку из брусники. Когда-то она считалась одной из лучших. Теперь, правда, бруснику не так легко достать, но если вам это доступно, приготовьте из нее наливку: вы не пожалеете.

Предлагаем вам два варианта этой наливки. Первая из них делается с полынной водкой, которую вы поставили настаиваться еще весной. А теперь наступила осень, и можно приступать непосредственно к приготовлению наливки.

НАЛИВКА «СЛЕЗЫ ПРИРОДЫ»

Итак, осенью наберите зрелой брусники. Заполнять ею бутылки надо на одну треть. Затем залейте ее полынной водкой до самого горлышка сосуда. Держите ее на окне в тепле в течение указанного выше времени. Теперь слейте настойку, профильтруйте, подсластите, прокипятите, вновь разлейте по бутылкам и закупорьте.

Второй вариант этой наливки отличается от первого тем, что для ее приготовления используется обыкновенная водка. Кроме того, ягодами заполняются 2/3 бутылки.

На 1 бутылку вам потребуется:

брусника – 250 г.

водка (полынная или очищенная) – 400 г.

НАЛИВКА «ТУРАЙДЕС РОЗА»

Наливка из лепестков («листьев») розы приготовляется почти так же, как и в предыдущих случаях. Лепестками надо полностью заполнить бутыль и залить водкой до самого горлышка. Настаивать в течение указанного времени. Слейте получившуюся наливку, разбавьте ее и подсластите. Напоминаем, что лепестки отжимать не следует. Прокипятите и разлейте по бутылкам.

На одну бутылку наливки вам потребуется:

лепестки розы – 500 г.

водка – 400 г.

НАЛИВКА «АКУЛИНА»

Эта наливка из рябины делается как обычно, с учетом всех частных ее отличий от других видов наливки, на которых мы уже подробно останавливались.

Вам потребуется:

рябина – 400 г.

водка – 300 г.

НАЛИВКА «НЕБОЖИТЕЛИ»

Она готовится из грецких орехов. Употребляя ядра в пищу, не забывайте о том, что из скорлупы может получиться очень хорошая наливка. Для этого скорлупу надо довольно мелко раздробить. Заполните скорлупой бутылку на 2/3 и залейте водкой. Дальше действуйте как обычно.

На одну бутылку наливки вам потребуется:

скорлупа грецкого ореха – 250 г.

водка – 300 г.

НАЛИВКА «СОЛНЦЕ БАГДАДА»

Эта наливка из дыни готовится согласно общим правилам. Учтите, что в этом случае водка должна полностью закрывать кусочки дынь. Настаивать наливку в течение указанного выше времени. Профильтруйте и подсластите наливку как обычно. Прокипятите и разлейте по бутылкам.

На одну бутылку наливки вам потребуется:

1/2 средней дыни.

водка – 350 г.

НАЛИВКА «ТИМБАО»

Если вы большой поклонник экзотики и вам не жалко потратить на наливку ананас, попробуйте приготовить этот напиток, действуя согласно общим правилам.

На одну бутылку наливки вам потребуется:

ананас – 1/2

водка – 350—400 г.

Если вы имеете возможность достать морошку, попробуйте приготовить из нее наливку, которая раньше считалась одной из лучших. Говорили, что правильно приготовленная наливка из морошки своим букетом напоминает венгерское вино. У вас появляется прекрасная возможность проверить это утверждение на практике. А если вы никогда не пробовали венгерского вина, вам представился случай отведать нечто похожее на него.

НАЛИВКА «РАРИТЕТ»

Наливка из морошки приготовляется как обычно. Но фильтруют ее особым способом. Чтобы наливка была прозрачной, возьмите жестяную консервную банку как можно большего размера и вырежьте у нее дно. А теперь одно отверстие банки обвяжите марлей. Получилось своеобразное самодельное сито с очень мелкими ячейками. Теперь заполните банку мелкими, но не истолченными сухарями из черного хлеба. Пропустите через этот своеобразный фильтр наливку. Дальше действуйте так же, как и в предыдущих случаях.

На одну бутылку наливки вам потребуется:

морошка – 350 г.

водка – 200 г.

Как мы уже говорили, наливки могут быть и скороспелыми. Некоторые из этих рецептов на сегодняшний день довольно трудно реализовать из-за того, что сейчас трудно достать, например, муравленный горшок или сахарную бумагу. Однако, большинство рецептов наливок вполне возможно приспособить к условиям современной кухни.

НАЛИВКА «БЛЕСТКИ ГРЕЗ»

Попробуйте приготовить классическую скороспелую наливку по такому, например, рецепту. Положите в утятницу (которой мы заменим муравленный горшок), ягоду: вишню, черную смородину и малину (а можно взять и какой-то один сорт ягод). Залейте ягоды хорошей, очищенной водкой и обвяжите специальной бумагой, которую следует проткнуть вилкой в нескольких местах. Утятницу поставьте в остывающую духовку и оставьте ее до тех пор, пока ягоды не упреют окончательно. Проверить это довольно легко: ягоды должны стать бурого цвета, а вишни – такими мягкими, что косточки легко отделяются от них при малейшем давлении на ягоды ложкой.

Теперь выложите ягоды в сито и дайте стечь соку. Ягоды не раздавливайте и не отжимайте, просто встряхивайте их время от времени. Подсластите сок по вкусу. Наливка может быть готова за одни сутки.

На одну бутылку наливки вам потребуется:

ягоды – 300 г.

водка – 200 г.

сахар – по вкусу.

НАЛИВКА «КОТИЛЬОН»

В бутылки засыпьте клубники, малины, черной смородины, морошки (если есть): каждый сорт отдельно. Теперь действуйте так же, как если бы вы стерилизовали банки с заготовками на зиму: закупоренные бутылки (можно использовать и другие сосуды из толстого стекла) поместите в кастрюлю с холодной водой, подложив на дно круглую доску или полотенце, сложенное в несколько раз.

Кастрюлю поставьте на огонь и кипятите в течение полутора часов. Затем снимите ее с огня, дайте воде остыть, а затем уже выньте бутылки.

Сок, который выделится из ягод, надо слить (каждый отдельно) и положить в каждую бутылку сахар (обычную порцию) и очищенную водку – 1—2 ст. на каждую бутылку. Наливка может быть готова уже через сутки. Она необыкновенно вкусна и ароматна.

На одну бутылку наливки вам потребуется:

ягоды (клубника, малина, черная смородина или морошка) – 300 г.

водка – 200 г.

ВИШНЕВКИ

Особое место среди наливок занимают вишневки (раньше их называли вишняками). Они несколько отличаются от других наливок технологией приготовления. Для того, чтобы сделать вишневку, вам понадобится чистый деревянный бочонок, окованный обручами. Бочонок должен быть крепким, на три ведра.

Кроме того, некоторые вишневки отличаются от других наливок и рецептурой. Так, например, одна из них приготовляется не на водке, а на натуральном меду. О ней мы сейчас и расскажем.

ВИШНЕВКА «МЕДОВЫЙ ЛУЧИК»

Зрелую и чистую вишню с косточками насыпьте в трехведерный бочонок так, чтобы до верха осталось пространство не более 5 см. Теперь залейте вишню натуральным медом. Мед наливать надо осторожно и постепенно до тех пор, пока его уровень не сровняется с верхним слоем ягод. Закупорьте бочонок. Наливку поставьте в погреб или закупорьте и закопайте в песок в подвале.

После того, как наливка простояла таким образом три месяца, откупорьте бочонок. Теперь вишневку, как и любую другую наливку, нужно процедить. В качестве фильтра вам подойдет холст. После этого готовую вишневку разлейте по бутылкам, герметично закупорьте. Лучше всего будет, если вы засмолите пробки. Такая вишневка может храниться несколько лет.

На трехведерный бочонок наливки вам потребуется:

вишня – 2 ведра

натуральный мед – 1 ведро.

Конечно, использовать с целью приготовления вишневки ведро натурального меда может далеко не каждый. Может быть, другой рецепт приготовления вишневки покажется вам более приемлемым?

ВИШНЕВКА «ОКНО В МИР»

Для ее приготовления чистые вишни разложите на противне в один слой. Заметьте: класть ягоды нужно дырочками вверх, иначе вытечет сок. Противень поместите в духовку, нагретую до температуры 70—80 градусов. Вишни должны немного сморщиться: не пересушите их. Затем ягоды нужно остудить.

Для этой наливки также лучше использовать бочонок, но подойдет и стеклянный баллон. Приготовленную емкость заполните ягодами. Периодически встряхивайте ее, чтобы поместилось как можно больше ягод. Теперь залейте ягоды водкой и поставьте в погреб или холодильник (но не морозильную камеру!) на 10 дней.

Теперь достаньте готовую наливку и слейте ее в отдельную емкость. А ягоды следует использовать еще раз. Снова залейте их водкой и настаивайте в течение 14 дней в тех же условиях. Снова слейте в отдельную емкость полученную наливку.

Теперь залейте ягоды водкой. Только на этот раз они должны настаиваться в течение 7 недель.

Полученные таким образом три наливки смешайте. Если вы увидите, что наливка получилась не слишком прозрачная, профильтруйте ее как обычно и подсластите ее.

Вот теперь ваша наливка совсем готова. Разлейте ее по бутылкам, плотно закупорьте. Если есть такая возможность, засмолите пробки. Хранить такую наливку нужно в темном прохладном месте.

На 3-хведерный бочонок наливки вам потребуется:

вишня – 3 ведра

водка – 6 бутылок

сахар – от 100 до 300 г на 1 л.

Как видите, многие из перечисленных наливок (особенно это касается вишневок) обойдутся вам довольно дорого. Далеко не каждый может позволить себе купить ведро меда. Да и нужное количество скорлупы грецких орехов набрать довольно сложно: вряд ли орехи часто «гостят» на вашем столе...

Часто наливками называют не только напитки, полученные путем наливания водки в соки ягод или других плодов. То же название стали носить и вина, которые производятся по определенной, крайне простой технологии и довольно быстро.

Помимо перечисленных, наливки такого типа обладают и другими достоинствами. Так, например, они хорошо хранятся в обычных, нормальных условиях и, кроме того, осветляются без дополнительных обработок (фильтрации вина через асбест,

обработки вина молоком, яичным белком, желатином, а также теплом или холодом). Иными словами, наливки получаются уже осветленными, то есть готовыми к употреблению.

Однако такие наливки имеют и свои недостатки: их приготовление довольно неэкономично (хотя все познается в сравнении – те рецепты классических наливок, которые предлагались вам до этого, могут показаться вам менее приемлемыми). Кроме того, есть риск получить некачественное вино из-за того, что в приготовлении не используются разведенные винные дрожжи. Впрочем, не спешите отказываться и от этих рецептов приготовления «не классических» наливок.

В качестве сырья для этих наливок используются также плоды и ягоды. Как и в классических наливках, их чаще всего используют целиком. Однако это в данном случае необязательно: иногда ягоды слегка давят, а яблоки даже пропускают через мясорубку. Выбирайте сами, что вы считаете более подходящим для себя.

Чаще всего сок из сырья получается без труда в достаточном для приготовления наливки количестве. В таком случае наливки сбраживаются на чистом соке без добавления воды. На каждый литр сока нужно добавить 200—250 г сахара.

Сбраживать наливку нужно в темном месте и под водяным затвором. Если не соблюдать эти правила, то часть сахара может улетучиться, а часть сахара – превратиться в уксусную кислоту. В этом случае качество наливки, конечно, значительно ухудшится.

Чтобы получилась наливка хорошего качества, ее нужно сбраживать в течение 12—35 дней. Лучшей температурой для брожения является 22—25 0.

Обязательным условием приготовления наливки является ее фильтрация. Обычно ее процеживают через капроновый чулок или марлю с ватой, а затем разливают в бутылки и хранят под герметичными пробками.

Иногда для повышения качества такой наливки проводят вторичное брожение. Получается та же наливка, но, как правило, ее качество немного хуже, чем у наливки первого сбраживания.

Приведем некоторые рецепты приготовления таких наливок.

НАЛИВКА «СЕДЬМОЕ НЕБО»

Хорошая наливка получается из малины и клубники. Чтобы приготовить ее, нужно взять свежую, отсортированную (без плесени) и спелую клубнику. Тщательно вымыть ее, а затем очистить от чашелистиков.

Малину, как мы уже говорили вам раньше, можно только один раз погрузить в воду.

Теперь возьмите баллон, засыпьте в него ягоды и добавьте сахар. Обвяжите баллон марлей и поставьте в темное и теплое место до тех пор, пока не начнется процесс брожения. Первые признаки брожения появятся через 1—3 дня. Тогда вам нужно снять марлю и установить водяной затвор. Теперь в течение 10—20 дней брожение идет до конца. Профильтруйте вино и разлейте его по бутылкам, которые следует герметично закупорить.

Вам потребуется:

1. Ягоды – 2,2 кг
сахар – 800 г
3-литровый стеклянный баллон.
2. ягоды – 3,5 кг
сахар – 1,25 кг
5-литровый баллон.
3. ягоды – 7 кг
сахар – 2,5 кг
10-литровый баллон.

Если хотите, поставьте наливку вторично – из тех же самых ягод. Для этого влейте в ягоды прокипяченную и остуженную до 35 0 воду. После того, как вы выдержали сок в течение двух дней, слейте его в баллон, добавьте сахар, установите водяной затвор и сбраживайте в течение 14—20 дней. Процедите полученную наливку через марлю и разлейте по бутылкам.

Вам потребуется:

1. вода – 1,5 л
сахар – 400 г
3-литровый баллон.
2. вода – 2,5 л
сахар – 650 г
5-литровый баллон.
3. вода – 5 л
сахар – 1,3 кг
10-литровый баллон.

НАЛИВКА «ПАДИШАХ»

Аналогично делается и наливка из слив и абрикосов. Из предварительно вымытых плодов удалите косточки. Полученные половинки плодов поместите в баллон, добавив воду и сахар. Брожение в данном случае длится 20—30 дней, а затем наливку фильтруют через марлю с ватой и разливают по бутылкам, герметично закупоривают и хранят в нормальных условиях.

Вам потребуется:

1. Очищенные ягоды – 2 кг
сахар – 800 г
вода – 200 г
3-литровый баллон.
2. Ягоды – 3 кг
сахар – 1,2 кг
вода – 350 г
5-литровый баллон.
3. Ягоды – 6 кг
сахар —2,4 кг
вода – 625 г
10-литровый баллон.

Эту наливку также можно поставить еще раз, но качество у нее, скорее всего, будет хуже, чем у предыдущей, так что, возможно, не стоит и пробовать.

НАЛИВКА «СОЦВЕТИЕ»

Наливка может быть изготовлена и из вишни и крыжовника. Ягоды нужно очистить от корешков и вымыть. Косточки из вишен удалять не надо. Ягоды лучше будет подсушить на бумаге (использовать в этих целях газету не рекомендуем, поскольку типографская краска вредна для здоровья). Брожение будет длиться 30—35 дней. Готовую наливку профильтруйте через марлю с ватой.

Вам потребуется:

1. Очищенные ягоды – 2,2 кг
сахар – 800 г
3-литровый баллон.
2. ягоды – 3,5 кг
сахар – 1,25 кг
5-литровый баллон.
3. ягоды – 6,6-7 кг
сахар – 2,5 кг
10-литровый баллон.

В этом случае можно также произвести вторичное брожение. Для этого ягоды разомните руками, положите их в баллон и залейте 30%-ным сахарным сиропом. Для этого сахар нужно просто залить водой.

Теперь установите водяной затвор. Сбраживание длится в течение 20—25 дней. Наливка получается несколько худшего качества, чем в первый раз.

Если вы не хотите делать наливку не очень хорошего качества, то после первого слива, не начиная второго, можете приготовить уксус. Для этого мезгу (то есть то, что осталось от ягод) залейте холодной кипяченой водой до самого горлышка банки. Затем растворите в ней соответствующее количество сахара. Завяжите баллон четырьмя слоями марли и поставьте в темное место (можно под кровать) на 2—2,5 месяца. Затем полученный уксус профильтруйте. Можете применять его по назначению.

Вам потребуется:

1. вода – 3 л,
сахар – 150 г.
2. вода – 5 л,
сахар – 250 г.
3. вода – 10 л,
сахар – 500 г.

Вот что интересно: мы говорили о том, что наливки

расценивались, как правило, как замена виноградному вину. Но сейчас одной из «неклассических» наливок является именно виноградная. Возможно, что ее рецепт вас заинтересует.

НАЛИВКА «ЛОЗА»

Для ее приготовления прежде всего тщательно вымойте виноград, дайте стечь воде и отделите ягоды от кистей, удалив загнившие. Теперь положите хорошие ягоды в баллон и всыпьте сахар и воду (или влейте сахарный сироп, что, в принципе, одно и то же). Сбраживайте так же, как было указано в предыдущих описаниях. Процесс брожения в данном случае должен длиться 30—35 дней. «Наливка» готова.

Вам потребуется:

1. очищенные ягоды – 2 кг
сахар – 700 г
вода – 200 г
3-литровыый стеклянный баллон.
2. очищенные ягоды – 3 кг
сахар – 1,05 кг
вода – 350 г
5-литровый стеклянный баллон.
3. очищенные ягоды – 6 кг
сахар – 2,1 кг
вода – 650 г
10-литровый стеклянный баллон.

Как и в предыдущих случаях, вы можете провести вторичное сбраживание. Для этого разомните ягоды, поместите их в баллон, всыпьте сахар или добавьте сахарный сироп. Теперь установите водяной затвор и сбраживайте в течение 20—30 дней. Полученную наливку надо слить и профильтровать. Можете также отжать и профильтровать мезгу. Разлейте полученную наливку по бутылкам: теперь она готова к употреблению.

Вам потребуется:

1. вода – 1,5 л
сахар – 0,45 кг
3-литровый стеклянный баллон.
2. вода – 2,35 л
сахар – 0,75 кг
5-литровый стеклянный баллон.
3. вода – 4,7 л
сахар – 1,5 кг
10-литровый стеклянный баллон.

Конечно, подобные наливки приготовлены не по классическим рецептам: раньше, скорее всего, полученное вино наливкой не считалось бы. Однако на сегодняшний день и они пользуются популярностью, особенно если учесть дороговизну

спиртного. Если технология соблюдена правильно, то получится очень хороший напиток, который вместо плодово-ягодного можно назвать даже «плодово-выгодным», так как он, несмотря на хорошие вкусовые качества, требует довольно мало затрат.

ШИПОВКИ

В последнее время возрождается интерес и еще к одному напитку – шиповке. Напиток этот близок к наливкам: шиповки также изготовляются из фруктов и ягод и сходны с наливками по рецепту. Однако по своим вкусовым качествам шиповка гораздо слаще и нежнее, чем наливка. А еще шиповка – это газированный напиток, который слегка напоминает шампанское (поэтому и носит такое название).

К сырью для шиповки нужно предъявлять более высокие требования, чем для наливки. Обратите внимание на то, что ягоды должны быть зрелые. Тщательно очистите их от корешков, чашелистиков и листочков.

Ограничений в использовании в шиповке ягод и фруктов нет, но опыт показал, что самый лучший напиток получается из малины, крыжовника и черной или красной смородины.

Определенные требования предъявляются к водке. Будет лучше, если вам удастся достать так называемую «Старку», но если она вам недоступна, используйте любую другую очищенную водку.

Что касается качества шиповки, то требования к ней такие: она должна быть в меру сладкой, крепкой, но нежной и шипучей.

А теперь давайте попробуем сами приготовить шиповку.

ШИПОВКА «ГОСПОЖА»

Возьмите стеклянный баллон и налейте в него чистой воды (с этой целью можно употреблять и сырую: кипяченую необязательно). Засыпьте в воду сахар и тщательно размешайте, чтобы он полностью растаял. Теперь засыпьте в баллон зрелые и тщательно вымытые ягоды или фрукты. При этом абрикосы или сливы лучше порезать на половинки, а у яблок – удалить сердцевину и нарезать их дольками.

Влейте в баллон водку и несколько раз взболтайте как следует, чтобы перемешать в нем все содержимое. Перевяжите горлышко сосуда тканью (будет лучше, если с этой целью вам удастся достать холст) и поставьте баллон на солнце (желательно, на окно, выходящее на юг) приблизительно на 12 дней. Все это время утром перемешивайте содержимое баллона деревянной палочкой или такой же лопаточкой, стараясь не повредить при этом ягоды. Можете также каждое утро взбалтывать содержимое емкости.

Не забывайте внимательно наблюдать за тем, как идет процесс приготовления. Вы обязательно заметите, что на вторую неделю ягоды в баллоне начнут постепенно переходить снизу вверх и наоборот. Это показатель того, что первый этап приготовления шиповок закончился.

Теперь шиповку надо профильтровать. В качестве фильтра используйте холст или сходную с ним по структуре ткань. Использовать фильтровальную бумагу в данном случае нецелесообразно.

Перелейте получившуюся жидкость в другую емкость (например, бутыль) и поставьте ее на три дня в холодильник или на лед при самой низкой температуре. Однако замораживать напиток не следует.

Через трое суток шиповка устоится. Теперь можете еще раз профильтровать ее и разлить по бутылкам. Предупреждаем вас: шиповка – напиток игристый, поэтому используйте исключительно бутылки из-под шампанского. Наливайте шиповку не более, чем до начала горлышка, а еще лучше – на два пальца ниже.

С пробками вам придется повозиться. Обычно ими бывает достаточно только плотно забить горлышко и положить бутылку горизонтально, чтобы пробка впитала в себя немного жидкости и разбухла. Но в данном случае этого недостаточно. Пробки перед закупоркой следует выварить в кипятке. Затем забить их в бутылки деревянным молотком (если использовать

обыкновенный молоток, стекло может треснуть). Привяжите пробки к бутылке тонкой проволокой по типу того, как перевязываются пробки в бутылках с шампанским.

Заройте бутылки горлышками вниз в песок. Лучше всего зарыть их в погребе, где достаточно холодно. Если у вас нет погреба, храните шиповку просто в прохладном месте и оставьте ее так на 1,5—2 месяца. После этого шиповка становится абсолютно готовой к употреблению, но, однако, хранить ее нужно не более, чем полтора года, иначе напиток может скиснуть.

Для приготовления шиповки вам потребуется:

свежие ягоды и фрукты – 2,5 кг

вода 8 л

сахар – 2,5 кг

водка – 1 л.

Несмотря на некоторые затруднения, связанные с выбором ткани для фильтрации и применением пробок, шиповки, как видите сравнительно легко, хотя и не очень быстро, приготавливаются. На праздничном столе такой напиток с успехом заменит шампанское. Кроме того, его изготовление достаточно экономично. Все сказанное выше говорит только в пользу шиповки.

В заключение хотим предложить вам рецепт необыкновенно игристого шипучего напитка. Технология приготовления этого напитка значительно отличается от приготовления наливок и шиповок, но его все же также называют шиповкой, основываясь, по всей видимости, на свойствах напитка.

ШИПОВКА «ЦАРСКАЯ ВЛАСТЬ»

Для его приготовления возьмите воду (можно сырую) и добавьте в нее сахар, тщательно перемешайте и поставьте на медленный огонь. Сироп надо как следует подогреть, не доводя, однако, до кипения. Теперь остужайте воду до тех пор, пока она не станет чуть теплой.

Теперь влейте в воду разведенные дрожжи. Заполняйте полученной смесью бутылки. При этом в каждую бутылку добавьте по куску сахара и несколько чайных ложек лимонного сока или по две капли лимонного масла.

Плотно закупорьте каждую бутылку и поставьте в прохладное место. Когда вы увидите, что напиток начал пениться (а это произойдет приблизительно через три недели), то можете сами продегустировать его. Вы поймете, что напиток готов.

Вам понадобится:

вода – 35 бутылок

сахар – 5 кг.

Такой напиток, как видите, довольно прост в изготовлении. Но, тем не менее, несмотря на эту кажущуюся простоту, он с успехом заменит вам настоящее шампанское.

Правила хранения этого напитка аналогичны правилам, относящимся к шиповкам: бутылки и пробки нужно подготавливать точно так же, как и в предыдущем случае.

Итак, в этой главе мы рассказали вам о напитках, которые с успехом можно изготавливать в домашних условиях. Конечно, никто не оспаривает вкусовые качества покупных вин, произведенных на специальных предприятиях. Конечно, с этими винами приготовленные вами напитки не смогут сравниться. Однако это еще не значит, что от них стоит отказаться, особенно сейчас, когда цены на многие продукты, в том числе и спиртные, значительно повысились.

Вы можете возразить, что для изготовления почти каждого из этих напитков необходима водка. Но учтите, что напитка получится большое количество: гораздо больше, чем потраченные вами на приготовление наливки или шиповки одна-две бутылки водки.

А дальше все зависит от того, что для вас важнее: градусы или новые, еще неизвестные вам вкусовые качества. Если вас интересует первое, то нам с вами, пожалуй, не по дороге. «Алкоголь – вполне надежное средство, когда требуется поубавить ума», – сказал известный русский писатель В.Я.Данилевский. Мы в своей книге не преследуем цель приучать

вас к алкоголю.

А если вас привлекает поиск новых вкусовых ощущений, тогда приготовление наливок подарит вам новые вина с новым вкусом и, к тому же, даст много простора для вашей фантазии, ведь наливки, как уже мы говорили, можно делать практически из всех доступных вам плодов и ягод.

А если, к тому же, учесть, что с наливками можно делать, например, различные коктейли и даже применять их в приготовлении различных кондитерских изделий, думаем, вы еще яснее представите себе и оцените ту пользу, которые они могут вам принести.

А кроме того, испробовать свои силы в совершенно новой для вас сфере – частном виноделии – так увлекательно! Мы надеемся, что, прочитав эту книгу, вы захотите сделать хотя бы первые шаги в этом искусстве.

Для приготовления описанных в книге напитков вам потребуется спирт крепостью 70 0. Такую же крепость имеет первач, т.е. самогон. У многих может возникнуть желание самостоятельно заняться приготовлением самогона, так как это стоит дешевле, да и самогонный аппарат можно собрать из подручных средств. В нашей книге мы уделим внимание и этому вопросу.

ГЛАВА III
САМОГОНОВАРЕНИЕ

Самогоноварение – одно из самых древних занятий. И самых нужных тоже. Пожалуй, ни в одной стране мира этот вид производства спиртных напитков не является таким востребованным как у нас. Душа русского человека отличается особой широтой. Если появилось желание чего-нибудь выпить, то это желание просто необходимо немедленно удовлетворить.

Ландшафты российских просторов так же широки, как и русская душа. Чтобы страстно возжелавшему горячительного напитка не пришлось натягивать лыжи и шагать через всю тайгу, существует такая профессия как самогонщик. Да, да! Именно профессия! Потому что самогонщиками не рождаются, ими становятся.

Чтобы стать настоящим самогонщиком, нужно многому научиться. Самогоноварение не обойдется без знаний физики и химии. Да и математика пригодится, чтобы произвести нужные расчеты. Кроме того, настоящий самогонщик должен обладать изрядной долей смекалки. Потому что соорудить самогонный аппарат из самых непригодных, на первый взгляд, предметов – дело, прямо скажем, не из легких.

Не помешает самогонщику отменное чувство юмора и умение пофилософствовать. Ведь к нему, к самогонщику, приходит огромное количество людей. А значит, коммуникабельность и умение общаться – неотъемлемые атрибуты человека, который решил посвятить себя такому нелегкому и нужному делу, как самогоноварение.

Обычно при слове «самогон» в сознании возникает некая мутноватая жидкость, после принятия которой обычно люди себя дурно чувствуют. И еще слово «самогон» у многих ассоциируется с серией портретов под рубрикой «Их разыскивает милиция». Словом, самогон для многих – нечто вульгарное и не достойное внимания.

Подобные негативные представления возникают исключительно в тех случаях, когда к процессу самогоноварения отнеслись самым неподобающим образом. Представьте себе такую ситуацию. Бабушка, ничего не понимающая ни в винах, ни в настойках, вдруг решила подработать. Соорудила она, причем не обладая даже самыми скудными знаниями по физике и химии, некое подобие самогонного агрегата. К процессу самогоноварения отнеслась без души. Получилось у бабушки дурно пахнущее

варево, которое и самогоном-то назвать невозможно. Просто не самогон, а «сивуха». И продает бабуля эту сивуху человечишкам с синими лицами и с красными носами. Потому что человек с благородным цветом лица не осрамит свою личность приемом такого скверного напитка.

Люди, подобные вышеописанной бабушке, и создали слову «самогон» дурную славу. На самом деле самогоноварение уходит своими корнями в глубокое и замечательное прошлое. В основе процесса самогоноварения лежит вполне приличное и не вызывающее таких дурных ассоциаций, как слово «самогон», слово «брага».

Еще в иудейском Талмуде вы сможете найти письменное доказательство того, что даже в те времена было весьма популярно приготовление сладкого и дурманящего напитка, который представлял собой не что иное, как продукт брожения, то есть брагу. Шли годы, а дурманящий напиток, который у древних иудеев назывался, конечно, не брага, а несколько иначе, становился все более популярным.

На Руси всегда запасались самыми разными напитками. Конечно, это были не только соки. Люди быстро поняли, что соки, которые подверглись сбраживанию, значительно дольше сохраняются. Кроме того, перебродившие соки вызывали приподнятое настроение, чего о квасе и чае сказать было нельзя. Так появились вина.

Постепенно людская привязанность к браге становилась все крепче и крепче. Со временем у людей появилось желание, чтобы брага стала такой же крепкой, как и само желание ее пить. Так постепенно стала зарождаться технология перегонки слабых спиртосодержащих продуктов в более крепкие и сильные. Со времен изобретения самогоноварения интерес к винам несколько ослаб.

Самогон вполне можно считать традиционным русским напитком. Первое упоминание о нем встречается в летописях, датированных XV веком. Вкусовой диапозон самогона совершенно уникален. Существует огромное количество настоек, изготовленных на основе самогона. Причем многие из них, особенно настоенные на травах, имеют целительный эффект. Многие рецепты очень стары и имеют свою историю, поскольку веками сохранялись и передавались из поколения в поколение.

В отличие от нынешнего извращенного понимания смысла самогоноварения раньше считалось, что чем меньше и медленнее происходит перегонка, тем лучше качество. В старину для перегонки использовали не более 50% всего объема имеющейся браги. Этот принцип соблюдался не только для начального

перегона, но и для второго.

В старину с легкостью относились к потере сырья, чего не скажешь о современных самогонщиках. Вероятно поэтому качество самогона намного снизилось. Можно привести простой пример. Чтобы приготовить один литр хорошего самогона, винокурам требовалось около 30 литров браги. При вторичной перегонке получалось ровно вполовину меньше водки. Но качество было отменное. Именно с той поры пошла слава о русской водке. Ее предпочитали заморским винам и французским коньякам. Русскую водку вывозили наравне с пушниной и платили за нее русским купцам исключительно золотом.

Приготовление самогона – процесс сложный и очень ответственный. Для этого требуется соблюдать сложнейшую технологию. Кроме того нужно следовать строжайшим рецептам. Только если вы будете соблюдать основной принцип самогоноварения, вы сможете получить качественный самогон.

Если вы решили приготовить не сивуху-бормотуху, а настоящий, кристальной чистоты самогон, то непременно должны соблюсти все этапы самогоноварения. Первое, с чего вы должны начать, – выбор нужного сырья. Второй этап – брожение. Третий – перегонка. Четвертый – очищение. На последнем этапе вы должны придать самогону желаемый цвет, запах, вкус. То есть здесь происходит своего рода «облагораживание» продукта.

Чтобы не получилась мутная жидкость, от вида которой сразу возникает тошнота, вы не должны отнестись небрежно в соблюдению всех правил самогоноварения.

Итак, с чего же начать? Конечно, с выбора подходящего сырья. Тут вам необходимо подключить все свои знания о химическом составе продуктов. Чтобы приготовить самогон высшего качества, вам потребуются крахмалосодержащие или сахаросодержащие продукты. Что лучше и что выбрать – сказать трудно. Многолетние наблюдения показывают, что доморощенные винокуры предпочитают выбрать для самогоноварения тот продукт, который относительно дешев и доступен.

Если вы деревенский житель, то с большой долей вероятности можно сказать, что для производства самогона вы предпочтете зерновые культуры, сахарную свеклу. Если вы горожанин, но склонны проводить все свое свободное время на приусадебном участке, то для самогона скорее всего вы выберете различные плодовые выжимки, ягоды или фрукты. Гражданин, не имеющий дачного участка, отдаст предпочтение сахару. Хотя выше перечисленные продукты далеко не все, из чего можно сделать самогон. Если верить Остапу Бендеру, то этот напиток

можно получить даже из табуретки.

При выборе исходного продукта главное, о чем вы должны помнить, – это качество получаемого продукта. Поэтому выбирать табуретку, пожалуй, не стоит. «Табуретовка» у вас все равно не получится, а вот отравление с последующим отвращением ко всему, « что горит», вам гарантировано.

САХАРОСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ

К сахаросодержащему виду сырья относятся различные культуры с высоким содержанием сахара. Это сладкие сорта фруктов или ягод. Например, яблоки, виноград, вишня. К сахаросодержащим культурам относится и свекла.

Плодовые культуры могут быть косточковые и семечковые. Мякоть плодов косточковой группы довольно мясистая и составляет до 85—95% от общей массы. Каждый домашний винокур должен знать, что чем меньше косточка, тем больше выход сока. Например, из таких плодов как вишня, слива, алыча получится много сока.

Плоды семечковых культур довольно разнообразны по форме, сочности.

Если для приготовления самогона вы отдали предпочтение плодовым культурам, то обязательно должны учесть, что в ягодах и фруктах содержатся различные кислоты, которые угнетают деятельность дрожжей. Чтобы активность дрожжевой деятельности не угасала, нужно повысить концентрацию сахара. Для снижения уровня кислотности и повышения концентрации сахара в браге плодовые соки подвергают специальной обработке. Сок можно просто уварить. За счет этого концентрация сахара значительно повысится. Но это средство невыгодно в том отношении, что в процессе уваривания уменьшается объем исходного продукта. Это приводит к необходимости производить новые расчеты. Чаще всего для повышения уровня сахара и нейтрализации кислотности применяют мел или соду. Потребуется не больше 55 г на один литр.

Из выше сказанного можно сделать вывод, что чем слаще плоды, чем больше они содержат сахара, тем лучше. Например, если вы решили использовать яблоки, то желательно выбрать летние сорта, поскольку они отличаются более высоким процентным содержанием сахара.

В сахарной свекле концентрация сахара довольно высока. Но при ее использовании следует помнить, что процесс брожения свекольных сахаров займет намного больше времени, чем других продуктов.

Плоды айвы отличаются довольно высоким содержанием сахара. Поэтому айву можно считать отличным сырьем для приготовлении самогона.

Если для приготовления самогона вы решили выбрать плоды груши, то остановите свой выбор на сладких сортах. В принципе груши можно считать неплохим исходным материалом, но лишь в

том случае, если концентрация сахара в них около 15% на 100 г плодов. В противном случае сырья понадобится в несколько раз больше и время брожения значительно увеличится.

Черная смородина, подобно грушевым плодам, может быть с разным процентным содержанием сахара. В основном в черной смородине содержится от 6% до 13% сахара на 100 г продукта.

В красной смородине концентрация сахара еще ниже – всего 4% на 100 г плодов. Хотя в некоторых сортах красной смородины содержится до 10% сахара.

Крыжовник по содержанию сахар находится на одном уровне с яблоками. Процентное содержание сахара в 100 г крыжовника равно примерно 12%. Хотя есть и кислые сорта крыжовника, уровень сахара в которых не превышает 8—9%.

Малина – весьма подходящий исходный продукт для самогоноварения. Но здесь стоит оговориться. Подходит только садовая малина, поскольку в лесной малине концентрация сахара не превышает 7%. В садовой малине уровень сахара на 100 г плодов составляет около 10%. Ограничения существуют и для садовой малины. Для самогоноварения подходит только красная малина, а белые и желтые сорта малины для изготовления самогона не используются.

Если вы остановите свой выбор на плодах сливы – это будет прекрасным выбором. В 100 г сливы содержится около 11% сахара. Подойдут самые разные сорта садовой сливы.

Для изготовления самогона вполне подойдет и черешня. В 100 г плодов черешни содержится от 10% до 13% сахара.

Вишня очень подходит для изготовления самогона. На 100 г плодов садовой вишни приходится около 16% сахара. Такое процентное соотношение больше подходит к таким сортам вишни как «Жуковка» или «Владимирская». А вот «Расплетка» отличается пониженным содержанием сахара. Хотя и этот сорт вполне пригоден для изготовления самогона. Дикая вишня содержит не более 7,5% сахара на 100 г плодов.

Клубника тоже довольно популярна в самогоноварении. На 100 г спелых ягод приходится около 10% сахара.

В некоторых районах для самогоноварения широко используют и лесную землянику. В среднем в землянике не больше 7% сахара на 100 г плодов. Но бывают ягоды очень сладкие и вполне пригодные для изготовления самогона.

Красную и черноплодную рябину тоже используют в самогоноварении. На 100 г плодов черноплодной и красной рябины в среднем приходится около 8—9% сахара. Черноплодная рябина подходит больше, чем красная, поскольку в черноплодной рябине концентрация сахара несколько выше.

Виноград – излюбленное сырье всех домашних виноделов. Плоды винограда широко применяются и в самогоноварении. Абсолютно все сорта винограда отличаются высокой концентрацией сахара. Из-за большого количества сахара виноград легко сбраживается. Процентное содержание сахара достигает 32—33% на 100 г плодов.

Персики довольно популяры в качестве сырья для самогоноварения в южный районах. На 100 г плодов персиков приходится около 11% сахара.

Абрикосы немного более пригодны для изготовления самогона, поскольку в плодах абрикоса процентное содержание сахара несколько выше. В 100 г плодов абрикоса содержится около 13% сахара.

Дыня тоже вполне пригодна для изготовления самогона. В 100 г дыни содержится до 10% сахара.

В южный районах для изготовления самогона широко применяется хурма. 100 г плодов хурмы содержат до 17% сахара. Хурма довольно легко сбраживается, поэтому является исключительно подходящим сырьем для изготовления самогона. Но не стоит забывать, что существуют и северные культуры, не уступающие ни в чем, в том числе и по концентрации сахара.

Мандарины и апельсины тоже используются для изготовления самогона. Но по содержанию сахара они намного уступают такому популярному на юге персику. На 100 г мандаринов или апельсинов приходится не больше 8,5% сахара.

А вот в бананах концентрация сахара очень велика, чему возможно многие удивятся. В 100 г бананов содержится около 31% сахара. Так что те, которые хотят удивить всех, могут приступить к банановому самогоноварению.

Ананас – продукт довольно экзотичный, но тем не менее вполне пригоден для изготовления самогона в домашних условиях. Можно предположить, что африканские жители для приготовления самогона используют только ананас. Потому что в 100 г ананаса содержится около 15% сахара. Такая концентрация сахара очень кстати в условиях домашнего самогоноварения. Жаль только, что ананасы не очень хорошо уживаются на российских широтах.

Мушмула, возможно, для многих нечто из ряда экзотических плодовых культур. Но на самом деле мушмула довольно распространенное растение, но «обитает» оно исключительно в южных районах. С мушмулы тоже можно делать самогон: в 100 г ее плодов содержится 15% сахара.

Шелковица, которая так часто встречается вдоль автострад или просто вдоль уличных дорог тоже может быть использована в

качестве исходного сырья для домашнего самогоноварения. В 100 г ягод шелковицы содержится 13% сахара. Учитывая многолетний опыт самогоноварения нельзя использовать белую шелковицу. Для изготовления самогона применяйте только черные плоды.

Даже кисловатый на вкус физалис вполне пригоден для самогоноварения. Несмотря на то, что в 100 г физалиса содержится всего 5% сахара, многие садоводы используют именно эту плодовую культуру. Объясняется это тем, что физалис практически не требует ухода при выращивании и очень плодовит. А главный принцип подбора сырья для самогоноварения, если вы помните, доступность.

Для тех, кто заинтересовался физалисом, необходимо добавить, что концентрация сахара зависит от сорта физалиса. Например, овощной физалис, который напоминает незрелый помидор, менее сладок. А вот такой сорт, как физалис «кондитерский», выведен для приготовления сладких блюд и варенья. В физалисе этого сорта концентрация сахара в 100 г плодов около 6—7%.

Садовый шиповник применяется не только для лечебных целей. Плоды шиповника используются и в самогоноварении. На 100 г шиповника приходится около 22% сахара.

Черника тоже вполне применима в домашнем самогоноварении. В 100 г ягод содержится около 10% сахара.

После сбора плодов рекомендуется дать им полежать некоторое время. Но это не значит, что если исходный продукт самогона – брага, то можно давать закисать фруктам. Плоды должны лишь немного полежать, чтобы стать немного мягче. Выдержанные плоды приобретают более насыщенную окраску, становится намного ароматнее.

Но некоторые плоды не рекомендуется выдерживать перед использованием. Например, черника должна быть сразу пущена в применение. Она довольно быстро начинает закисать. А запах, который образовался еще до момента брожения, сохранится даже после перегонки. Значит самогону из такого сырья обеспечен «изысканный аромат».

Если в качестве исходного продукта для самогона вы решили использовать рябину, то должны знать, что рябина не обладает достаточной для самогоноварения кислотностью. Поэтому, используя рябину, вам потребуется добавления ягодок покислее. Например, смешайте рябину со смородиной. У вас получится великолепная композиция.

Если вам придется импровизировать, разбавляя просто сладкие ягоды плодами покислее, то делайте это примерно в соотношении 2:1. То есть на две части сладких плодов вам

потребуется одна часть кислых ягод.

Словом, если вы подойдете, что называется, с душой к процессу самогоноварения, у вас выйдет великолепный продукт. Возможно, у вас получится некоторое подобие той водки, которая некогда исключительно на золото выменивалась у российских купцов.

Из плодов и ягод можно приготовить достаточно высококачественный самогон, который вполне можно причислить к высшей категории.

ПЕРЕРАБОТКА САХАРОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ

Поскольку вышеописанное сырье содержит достаточное количество сахара, который, как известно, легко сбраживается за счет воздействия дрожжей, то подготовка исходного продукта не вызовет слишком больших затруднений.

Выбранные в качестве сырья плоды нужно вымыть и подготовить к процессу отжимки сока. Готовый сок, если он слишком кислый, нейтрализуют или уваривают. Подготовленный сок нужно профильтровать и только затем сбраживать.

Рассмотрим процесс подготовки сахаросодержащего сырья на примере сахарной свеклы. Свеклу очистите от шкурки и порежьте на мелкие кусочки. Можно даже натереть ее на крупной терке. Распарьте свеклу горячей водой. Можно подержать тертую свеклу на водяной бане. Для этого сложите свеклу в отдельную посуду и поставьте ее в более объемную емкость, наполненную горячей водой. Делается это для лучшего отделения сока. Затем отожмите сок из свеклы. Свекольный сок нейтрализуйте мелом или содой, затем уварите. После уваривания концентрация сахара в соке будет около 20%. Теперь сок можно профильтровать и использовать по назначению.

Самогон из свеклы, конечно, отличается относительно низкой себестоимостью. Но высококачественные сорта этого напитка из свеклы вам получить не удастся. Хотя для приготовления напитков с резким вкусом сахарная свекла вполне пригодна.

Возвращаясь к теме истоков самогоноварения, нельзя не сказать, что этот вид народного винокуренного творчества, если можно так выразиться, не мог возникнуть больше ни в одной стране мира, кроме как в России. Поскольку даже самые сладкие ананасы и пряная мушмула не содержат такого количества сахара, как самый обычный шиповник. Видимо не только широта русской души, но и климатические особенности способствовали возникновению самогоноварения.

КРАХМАЛОСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ

Для приготовления самогона используется не только сахаросодержащее сырье. Вековой опыт самогоноварения показывает, что водка лучших сортов производилась именно из зерновых культур. Так что если вы хотите получить самогон высшего качества, то лучше всего использовать крахмальное сырье – пшеницу или другие зерновые культуры.

Крахмал имеет довольно высокую спиртопроизводительную ценность. Более остальных культур по содержанию крахмала выделяются, пожалуй, картофель и злаковые. Картофельный и зерновой крахмал легко осахаривается, может долго хранится.

Картофель содержит около 25% крахмала на 100 г продукта. Но бывает и картофель низкого качества, в котором не более 13% крахмала. Такого картофеля потребуется значительно больше для приготовления самогона.

В самогоноварении картофель занимает, пожалуй, одно из первых мест по популярности. Самогон из картофеля получится более высокого качества, чем из сахарной свеклы. Но при изготовлении самогона из картофеля вам понадобятся доработки, такие как двойная перегонка и очистка.

Пшеница – зерновая культура, содержащая довольно большой процент крахмала. На 100 г пшеничных зерен приходится до 74% крахмала. В 100 г пшеницы самого низкого качества содержится 67% крахмала и около 3%. То есть для изготовления самогона пшеница – очень подходящее сырье.

Но в самогоноварении из пшеничных зерен есть и минусы. Например, пшеничный крахмал довольно трудно извлекается и начинает клейстероваться при температуре около 70 0. Есть и еще один минус. Пшеничная мука содержит нерастворимые белки, которые быстро начинают набухать и вырабатывать клейкие вещества. Из-за этого брага может стать излишне густой и тянучей. Чтобы этого не случалось, клейковину отделяют от крахмала. Делают это путем промывания теста.

Для этого замесите муку с водой. На одну часть муки вам потребуется одна часть воды. Заместите тесто и выдержите его около 25 минут. После этого выдержанное тесто обмойте холодной водой. Вода для промывания теста тоже должна быть в определенном соотношении. На 1 кг муки вам потребуется 3 л воды. Поместите тесто в решето или дуршлаг и опустите в посуду с нужным количеством воды. Вся ненужная клейковина при этом должна остаться, а крахмал вымоется водой и опустится в посуду с водой. Вода с крахмалом и используется для приготовления

браги.

Рожь также как и другие зерновые культуры содержит крахмал. На 100 г высококачественных ржаных зерен приходится около 70% крахмала и 5% сахара. В 100 г ржи более низкого сорта содержится примерно 62% крахмала.

Ржаной крахмал начинает клейстероваться при довольно низкой температуре. Осахаривается этот крахмал легко и быстро. Белки ржаной муки растворяются и являются основой азотистого питания для дрожжей. Поэтому такое сырье быстрее сбраживается.

Ячмень как зерновая культура довольно часто применяется для изготовления самогона. На 100 г ячменных зерен приходится около 71% крахмала и около 2% сахара.

В 100 г проса содержится примерно 56% крахмала и около 3% сахара.

Учитывая вековой опыт самогоноварения, овес пригоден не только в качестве корма для животных. Из овса получается превосходный самогон. В 100 г овса содержится 56% крахмала и примерно 2,5—3% сахара.

Рис – прекрасное сырье для приготовления самогона. В 100 г риса крахмала даже больше, чем в пшенице. Рис содержит до 83% крахмала. Но по количеству сахара в 100 г продукта рис уступает, поскольку содержит немногим более 1% сахара.

Кукуруза тоже может быть использована в самогоноварении. На 100 г кукурузных зерен приходится примерно 67% крахмала.

Крахмал в довольно большом количестве содержится и в других культурах. Большое количество крахмала содержат крупяные и хлебные отходы, а также некоторые дикорастущие культуры. Их тоже можно использовать для самогоноварения.

Мука и зерно в принципе содержат одинаковые химические компоненты. Но в муке сахаров и крахмала значительно больше, чем в зерне, поэтому мука – более ценный продукт для изготовления самогона.

Для изготовления самогона могут быть использованы и бобовые культуры.

В 100 г бобов содержится от 52% до 62% крахмала. На 100 г гороха приходится примерно 51% крахмала и 4,5% сахара.

В качестве сырья для самогоноварения подходят не только садовые культуры. Богатейший опыт российского самогоноварения показывает, что самогон гонят даже из совершенно непригодного, на первый взгляд, сырья.

В старинных книгах по виноделию можно встретить рецепты, свидетельствующие о том, что для самогоноварения использовали даже камыш!

Для самогоноварения использовали корневище камыша. В 100 г обыкновенного озерного камыша содержится от 12% до 32% крахмала. Отличается камыш и довольно высоким содержанием сахара – около 40%. Собирают камыш для изготовления самогона весной и осенью. Именно в эти времена года камыш считается наиболее подходящим в качестве сырья.

Можжевеловые ягоды могут быть не только для приготовления настоек из уже готового самогона. Можжевельник может быть использован как сырье в самогоноварении. В 100 г плодов содержится от 12% до 41% сахара. Поэтому старайтесь собирать ягоды, особенно для такого важного дела, как самогоноварение, в тех местах, где природные условия особенно благоприятны для можжевельника. За можжевеловыми ягодами отправляются в лес осенью.

Пригодны для изготовления самогона в домашних условиях и плоды лесного дуба, то есть желуди. Оказывается, в 100 г очищенных желудей содержится от 37% до 51% крахмала и около 9% сахара. Плоды для домашнего самогоноварения старайтесь отбирать самые лучшие и крупные. Собирают желуди в осенью, в конце сентября или в октябре.

Можно и использовать для приготовления самогона и плоды каштана. По содержанию крахмала каштан почти не уступает злаковым культурам. В 100 г плодов каштана содержится от 41% до 52% крахмала и до 11% сахара. Собирают плоды каштана также как и желуди в сентябре или октябре.

Рогоз, который можно встретить довольно часто в лесу можно употреблять для изготовления самогона. Существует два вида рогоза – узколистный и широколистный. В самогоноварении используют оба вида. К тому же для изготовления самогона вам понадобится только корневище. Эта часть растения отличается довольно большим содержанием сахара. В 100 г корня рогоза содержится около 13% сахара. Немало в нем и крахмала. На 100 г г корневой мякоти приходится до 46% крахмала. Выкапывают корень весной или осенью, когда движение соков в растении особенно велико.

Лопух войлочный или репейник, как его иногда называют, известен не только как лекарственной растение и используется не только для изготовления настоек. Он пригоден для приготовления самогона. Корневище лопуха содержит до 46% крахмала и около 3,5% сахара. Выкапывают корни лопуха войлочного осенью.

Плоды дикой рябины, в отличие от садовой, менее сладкие. В 100 г плодов рябины содержится около 7% сахара и около 3% крахмала. Однако, несмотря на довольно низкие показатели по

содержанию крахмала и сахаров, рябина используется и для настоек и для приготовления самогона. Собирают плоды рябины в сентябре или октябре.

Богатый опыт самогоноварения показал, что этот напиток получался даже когда в качестве исходного сырья брали мох. Исследования показали, что в 100 г исландского мха или ягеля содержится почти 45% крахмала. Собирать мох можно круглый год, разумеется, в тех местах, где он растет.

Неплохой самогон получится из обыкновенного тростника. В самогоноварении используется только корневище. В 100 г корневой мякоти содержится до 52% крахмала и примерно 9% сахара. Собирают корневище тростника весной или осенью.

Лесной стрелолист тоже может быть использован в домашнем самогоноварении. Используются только клубни этого растения. В клубнях растения содержится около 56% крахмала и примерно 11% сахара. Стрелолист относительно рано зацветает. Его можно собирать во все времена года, кроме зимы.

Плоды дикого шиповника довольно часто применяются в домашнем самогоноварении. На 100 г плодов шиповника приходится не менее 15% сахара.

Корневище сусака зонтичного тоже может быть опробовано любителями самогоноварения. Используется только сам корень этого растения. В 100 г корневой мякоти содержится до 62% крахмала и около 8% сахара. То есть по основным показателям, важным для самогона, сусак зонтичный не уступает злаковым культурам, которые занимают лидирующее положение и признаны лучшим сырьем для самогоноварения.

Как видите, проблем с выбором сырья быть не должно. Наш совет: перепробовать все перечисленные растения и сделать свой собственный вывод – что же все-таки лучше.

ПЕРЕРАБОТКА КРАХМАЛОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ

В процессе переработки крахмалосодержащего сырья основной процесс – это отделение крахмала из общей массы сырья. Кроме этого отделенный крахмал необходимо привести в растворенное состояние. Для этого необходимо разведенный водой крахмал подвергнуть тепловой обработке.

При более детальном рассмотрении процесса переработки можно убедиться в происхождении следующих явлений. При повышении температуры крахмал начинает разбухать, поглощая воду. В результате он начинает клейстироваться и все больше увеличиваться в размерах. После этого крахмал, разбухая все больше, переходит в растворимое состояние. В этом состоянии крахмал довольно легко осахаривается.

Рассмотрим процесс переработки крахмалосодержащего сырья на примере картофеля. Сначала картофель необходимо отмыть. Делается это не просто под проточной водой, а с применением щетки. После этого картофель нужно измельчить. Причем для этого можно воспользоваться и шинковкой кухонного комбайна и простой теркой.

Иногда, чтобы облегчить процесс измельчения картофель сначала отваривают и затем охлаждают. После этого нужно провести осахаривание подготовленного крахмала.

При переработке зерновых культур происходит примерно следующее. Сначала зерна смешивают с водой. В результате зерна начинают клейстироваться. После этого их разваривают охлаждают и осахаривают.

Муку разваривают подобно картофельной массе. Опытные домашние винокуры используют в самогоноварении все новейшие достижения техники от кухонных комбайнов до скороварок. Кстати, используя скороварку, можно значительно сократить время уваривания.

От качества исходного продукта зависит количество получаемого продукта. Например, из 1 кг крахмала можно получить почти 1,5 л крепкого, хорошего качества самогона.

Из одного килограмма ржаных зерен может получится около 300 г чистого спирта или около 750 г водки. Из свежего картофеля получится примерно 800 г спирта и 1,5 л водки. А вот из сушеного картофеля получится значительно меньше чистого спирта – всего 400 г и еще меньше водки – около 20 г. Из сырого крахмала получится почти 850 г спирта и 1,7 л водки. Из сухого

крахмала получится немного меньше спирта – 500 г и водки – 1 л. Из сахарной свеклы получится всего 500 г спирта и около 200 г водки.

Из зерновых культур получается не меньше самогонного напитка. Из 1 кг ячменных зерен получится почти 400 г спирта и около 780 г водки. Из ячменного солода получится 300 г спирта и 700 г водки. Из рисовой крупы выйдет 400 г спирта и около 1 л водки. Примерно такое же количество самогона получится и из других круп. Из 1 кг пшеничных зерен получится 400 г спирта и почти литр водки. Из 1 кг кукурузных зерен получится примерно 380 г спирта и 880 г водки. Из 1 кг овса получится примерно 350 г спирта и 700 г водки.

Но прежде, чем вы начнете разливать по бутылочкам драгоценный напиток, вам придется пройти еще немало сложностей. Пока вы «освоили» только первый пункт процесса самогоноварения – выбор сырья. Теперь приступим к изучению следующего пункта – брожение.

БРОЖЕНИЕ

Брожение – очень важный этап в самогоноварении. От того, как пройдет брожение, иногда зависит качество получаемого продукта.

Брожение представляет собой довольно сложную химическую реакцию. Чтобы реакция брожения прошла удачно, нужно соблюдать строгий температурный режим и четкое соотношение исходных продуктов.

Как мы уже говорили, брожение – это второй этап в процессе самогоноварения. Этот этап можно назвать и самым длительным. Но доморощенные винокуры-самогоновары пришли к исключительным результатам в вопросе ускорения этого процесса. Оказывается, если все время помешивать брагу, то процесс брожения значительно ускоряется. Для беспрерывного помешивания как нельзя кстати подойдет стиральная машина.

Что ж, процесс, конечно, пойдет быстрее. Но вот качество напитка от этого изрядно пострадает. Грязными носками самогон пахнуть, может, и не будет, да и на крепость самогона стиральная машина вряд ли повлияет. Но тем не менее водки высшей категории в стиральной машине у вас не выйдет. Попробуйте и убедитесь сами. Тогда вы поймете, что все-таки если хочешь получить настоящий напиток, подобный тому, за который в стародавние времена платили золотом, нужно следовать старому и доброму совету – лучше меньше, да лучше. Или лучше медленнее, но вернее.

При брожении сырья вам необходимо следить за температурным режимом. Резкое похолодание может приостановить процесс, что незамедлительно повлияет на качество браги и, в свою очередь, на качество получаемого продукта.

Температура во время брожения не должна быть выше 23 0 и ниже 17 0. При этом старайтесь, чтобы температурный режим не сбивался слишком резко в ту или иную сторону. Например, если брожение началось при температуре 20 0, ее понижение до 17 0 уже нежелательно. При понижении температуры дрожжевые грибки не погибают, но и работать дальше они не могут. В этом случае необходимо повысить температуру.

Иногда, чтобы ускорить процесс брожения, достаточно слегка взболтать брагу, – дрожжевые грибки начинают активизировать свою деятельность.

Как ни странно, но высокая температура зачастую оказывается даже более опасной, чем низкая. Повышение

температуры, также как и ее понижение, значительно ослабляет деятельность дрожжей. Только после воздействия высокой температуры активизировать деятельность дрожжевых грибков уже не удастся.

Что же делать, если процесс брожения прекратился из-за повышения температуры? Старые винокуры порекомендовали бы вам снять сусло при помощи небольшой резиновой трубки и добавить свежих дрожжей. После добавления свежих дрожжей поставьте посуду с брагой в помещение с температурой не выше 19—20 градусов.

В обычных, то есть в естественных условиях скорость брожения зависит, в первую очередь, от концентрации сахара. Когда концентрация образующегося спирта начинает превышать 10%-ный уровень, процесс брожения начинает угасать. Если брожение происходит слишком медленно, то вы должны задуматься о том, что концентрация сахара, по-видимому, слишком мала.

Негативно скажется на процессе брожения и излишек сахара. В этом случае в реакции разложения сахара на этиловый спирт, воду и углекислый газ будет задействована лишь какая-то часть сахара. Естественно, это приведет к неразумной трате дорогостоящего сырья.

Если для приготовления самогона в качестве исходного сырья вы выбрали сахар, то основными составляющими элементами будут, как вы понимаете, сахар, дрожжи и вода. При таком незамысловатом раскладе продуктов тем не менее необходимо соблюдать точные пропорции. Сахара и дрожжей возьмите равные части. А вот воды возьмите 3 части. Такое же соотношение можно использовать и для фруктового сырья.

Во время процесса брожения крахмалосодержащего сырья сначала происходит осахаривание крахмала. Крахмал нужно разбавить водой и как следует размешать до получения светлой однородной жидкости. Полученную жидкость вылейте в горячую воду, которую вы перед этим должны довести до кипения. Поддерживайте процесс кипения слабым огнем. Обязательно помешивайте воду. Появление комочков клейстера крайне нежелательно. Добавляйте разведенный крахмал тоненькой струйкой.

Когда весь крахмал будет влит в кипящую воду, жидкость можно снять с огня и охладить. Желательно сделать это быстро. Можно поставить кастрюлю с крахмальной водой в таз с холодной водой. Охлаждают раствор не полностью, а лишь до 55—60 0.

К крахмальному раствору добавьте солодовое молоко. Для

его приготовления вам сначала нужно приготовить солод. Кстати, хорошего самогона не получится, если не будет хорошего солода. Для его получения вам потребуются пророщенные зерна пшеницы.

Время проращивания для разных зерновых культур разное. Например, чтобы прорастить ячмень, вам потребуется около 10—11 дней. Пшеница прорастает около 7—8 дней. Для проращивания ржи потребуется около 6 дней. Просо прорастет за 5—6 дней.

Перед приготовлением солода зерна нужно обязательно отсортировать. Порченные зерна не годятся для проращивания. После сортировки зерна замачивают и проращивают. Далее пророщенные зерна очищают от ростков и просушивают.

В процессе проращивания зерна начинают вырабатыватья особые ферменты, которые способствуют осахариванию крахмала. Солод можно немного просушить, но в этом случае ферменты, способствующие осахариванию, становятся не такими активными. Это может повлиять и на сроки проращивания зерна.

Отобранные для проращивания зерна тщательно моют в горячей воде. Затем промытое зерно переложите в отдельную посуду и залейте наполовину водой. Посуда для замачивания зерна должна быть обязательно эмалированная. Зерна, которые начнут всплывать, нужно удалять. Вслытие показывает, что это некачественные зерна. Шелуху зерен, которая тоже будет всплывать, тоже удаляйте. Воду нужно менять. Делайте это через каждые 6—7 часов. Когда зерна немного разбухнут, шелуха будет легко сниматься. Верхушка зерен будет надтреснута, и из треснувшей кожицы будет виден росток. На этом замачивание нужно прекратить. Теперь вам предстоит следующий этап – приготовление солода.

Рассыпьте пророщенные зерна на противнях или подносах. Слой зерен не должен быть слишком толстым – не более 3,5 см. Накройте зерна влажной тканью. Помещение с пророщенными зернами должно быть относительно прохладно. Температура в нем должна поддерживаться около 18 0. Более всего подходит подвальное помещение, поскольку в нем достаточно темно, влажно и прохладно. Первую неделю зерна нужно постоянно переворачивать для проветривания. Ткань, которой вы увлажняете зерна, время от времени смачивайте в воде.

Повышение температуры в помещениии может привести к понижению уровня крахмала. Чтобы этого не случилось, старайтесь поддерживать температуру в помещении постоянной, ограничивайте приток воздуха. Чтобы избежать перегревания зерен, их периодически перемешивают. А влажная ткань

способствует охлаждению.

Когда длина ростков достигнет 6 мм, а корешки станут около 14 мм, зерна начинают терять свой привычный вкус. При раскусывании пророщенное зерно уже мало похоже на муку, а приобретает другой растительный вкус, напоминающий вкус свежего огурца. Когда вы обнаружите вышеописанные признаки, солод можно считать готовым.

Готовый солод необходимо просушить. Рассыпьте пророщенное зерно в сухом помещении и немного обсушите его. После этого для солода необходима более интенсивная сушка. Можете воспользоваться сушильной камерой или духовкой. После сушки влажность солода не должна превышать 4%. Сушите зерно осторожно, иначе оно просто запечется. температура во время сушения не должна превышать 45 0.

Готовый к употреблению солод должен быть сухим на ощупь. После сушки он немного уменьшится в размерах. Корешки подсушенного солода легко отделяются от зерен. Солод можно потереть между ладонями, и ростки быстро отделятся. Шелуху аккуратно выберите, а подготовленный солод переложите в отдельную посуду и храните в сухом месте.

Для приготовления солодового молока желательно использовать солод из ячменя, ржи и проса. Для этого нужно взять по одной части проса и ржи и две части ячменя. Смесь зернового солода залейте теплой водой. Подержите зерно в воде около 15 минут и слейте воду. Смесь просушите и измельчите. Можно сделать это в ступке, а можно и воспользоваться бытовой техникой. Например, попробуйте измельчить зерна в кофемолке. После этого залейте смесь измельченного зерна теплой водой и хорошенько перемешайте. Масса должна получиться однородной, без комочков. Можете воспользоваться миксером.

После того, как вы добавите солодовое молоко, крахмальная жидкость станет почти прозрачная. Полученный раствор нужно нанемного оставить в теплом месте. Через 3—3,5 часа осахаривание закончится.

Для приготовления браги из пшеницы зерно замачивают на несколько дней и проращивают в течение трех-четырех дней в теплом месте. После этого пророщенные зерна пшеницы нужно просушить. После этого зерна размалывают. Для этого вполне подойдет обычная толокушка. Размолотое зерно смешивают с водой. Для этого нужна 1 часть зерна и 3 части воды. Сахара потребуется около 200 г на каждый килограмм зерна. Дрожжи возьмите из расчета 50 г на килограмм зерна. Добавьте солод. На литр жидкости вам потребуется 150—160 г солодового молока.

Приготовленную смесь поставьте в теплое и темное место на

две недели. Причем, посуду нужно постоянно встряхивать и удалять появляющуюся на поверхности пену. Брагу обязательно нужно прикрывать марлей, поскольку запах, образующийся при брожении, – прекрасная приманка для насекомых. Для процесса брожения может потребоваться и гораздо меньше времени, например, около 10—12 дней.

Брожение можно подразделить на три этапа. В течение первого этапа дрожжи начинают активизировать свою деятельность. В жидкости намечается легкое сбраживание. В браге повышается температура и начинает выделяться углекислый газ. Но на первом этапе его еще слишком мало и он растворяется внутри жидкости, поэтому пузырьков почти не видно. В это время дрожжи несколько увеличиваются в размерах. Первый этап длится 19—27 часов.

В течение второго этапа дрожжи уже не размножаются так интенсивно. Но на смену этому процессу приходит другой. Дрожжи начинают активно способствовать переработке сахара в спирт. На втором этапе начинается усиленное выделение углекислого газа. Выделяется много кислоты. Результат мы видим на поверхности браги – это пена. На втором этапе температура браги еще больше повышается. Она достигает примерно 29—30 0. В течение второго этапа концентрация сахара значительно снижается. Второй этап длится около 13—14 часов.

Когда уровень сахара становится совсем низким, начинается третий этап брожения. Он протекает довольно тихо. В народе этот этап называют дображиванием. Это тихое брожение длится примерно 25 часов.

Соразмеряя время брожения, нужно помнить о том, что процесс брожения зависит от исходного сырья. Например, брага, исходным сырьем в которой бала сахарная свекла, бродит несколько дольше. А третий этап, или дображивание, длится очень долго – до 100 часов.

Готовая брага приобретает специфический вкус. При этом пена и газ почти перестают образовываться. Хотя если как следует встряхнуть бутыль с брагой, со дна могут подняться остатки пены и несколько пузырьков газа. Готовая брага приобретает приятный сладковатый запах.

Определить готовность браги можно и по оставшемуся сахару. Недобродивший сахар или недоброд, как его еще называют, может проявить себя в качестве оценки для браги. Чтобы определить уровень недоброда, нужно профильтровать примерно один стакан браги через хлопчатобумажную ткань. В слитую в отдельную посуду брагу опустите ареометр. Если показания прибора превышают 1,000, то уровень сахара не

меньше 1%.

Некоторые пытаются определить готовность бражки по вкусу, но это редко кому удается: поскольку брага интенсивно сладкого вкуса, то определить концентрацию сахара без специального прибора просто невозможно. Хотя существуют доморощенные дегустаторы браги, которые практически безошибочно определят уровень недоброда и скажут, в какой стадии брожения находится брага.

Чтоб получился хороший самогон, очень важно не передерживать брагу. Если использовать передержанную брагу, это, скорее всего, скажется на качестве получаемого напитка. При использовании в самогоноварении недобродившей браги самогона может получиться значительно меньше.

Каждый вид сырья по разному влияет на процесс брожения. От выбранного вами исходного продукта зависит и время брожения. Поэтому вовремя обнаружить самый подходящий момент готовности браги довольно сложно. Это приходит только с опытом.

Опытные винокуры создали целую классификацию процесса брожения. Существует несколько типов брожения: смешанное, покровное, волнистое или пенистое. Каждый вид брожения соответствует виду сырья. Правильное определение вида брожения может подсказать о готовности браги или наоборот, что процесс брожения протекает не совсем гладко.

Пенистое брожение многие считают самым подходящим. Но на самом деле такое брожение может привести к выплескиванию сусла. Из-за этого может существенно пострадать количество браги. Винокуры используют для борьбы с излишней пеной разные «пеногасители». Если ваша брага выходит за край емкости, можете прибегнуть к советам старых винокуров, например, воспользуйтесь растительным маслом. Можно добавить в брагу растопленное сало. Можно просто переставить брагу в более прохладное место. Кстати, излишнее тепло чаще всего и способствует тому, что пена начинает выходит через край.

Пожалуй, самым важным элементом брожения являются дрожжи. Дрожжи представляют собой не что иное как особый род грибков, которые и вызывают брожение. Спирт, который, как известно, получается в результате брожения, представляет собой продукт жизнедеятельности дрожжевых грибков. Но если концентрация спирта превышает допустимую норму, то дрожжевые грибки начинают погибать. Это происходит, если уровень спирта поднимается выше 11—12%.

Дрожжи – продукт весьма распространенный. Чаще всего можно встретить дрожжи сухие или прессованные. Большей

популярностью у домашних винокуров пользуются прессованные дрожжи.

Дрожжевые грибки могут существовать и в ягодах, и фруктах. Это так называемые природные или «дикие» дрожжи. В старину из диких дрожжей делали закваску и использовали ее в качестве обычных дрожжей. Чтобы приготовить закваску в домашних условиях, нужно отобрать самые спелые ягоды. Причем мыть эти ягоды нельзя. На кожице фруктов находятся микроорганизмы, которые и образуют элементы закваски. Ягоды разомните и переложите в отдельную посуду. На стакан размятых ягод вам понадобится примерно 50—55 г сахарного песка и 0,5 стакана воды. Воду не обязательно кипятить. Можно добавить и простую проточную воду. Ягоды, сахар и воду перемешайте и поставьте в теплое место на 4—5 дней. После этого забродивший сок нужно процедить и полученную жидкость употреблять в качестве дрожжей. На 5 литров браги вам потребуется примерно 150 г закваски.

При использовании «диких» дрожжей могут быть противопоказания, поскольку в процессе брожения могут образовываться различные вредные вещества, которые иногда вызывают серьезные отравления.

В самогоноварении обычные дрожжи можно заменить не только «дикими». Попробуйте добавить обычную томатную пасту, и процесс брожения начнется так же, как при использовании дрожжей. Только томатной пасты вам потребуется в 3—3,5 раза больше, чем обычных дрожжей.

В качестве закваски старые винокуры использовали отвар хмеля с дрожжами. Только дрожжи были не обычные, а приготовленные из пшеничных зерен. Для приготовления пшеничных дрожжей нужно взять 3/4 ст. пшеницы и 1 ст. теплой воды. Смешайте воду и пшеницу в отдельной посуде. Зерна будут постепенно набухать. Поэтому каждый день поливайте немного теплой воды. Для набухания зернам достаточно 3—3,5 дней.

После набухания зерновую массу нужно проварить. Делайте это на слабом огне, немного помешивая. Проваренную массу немного остудите и добавьте 1,5 ст. ложки муки. Полученную массу оставьте еще на два дня. После этого нужно повторить процесс нагревания и добавления муки еще два раза в последующие два дня. После последнего проваривания, охлаждения и добавления муки накройте массу марлей и держите в комнатной температуре. Так масса должна выстоять еще неделю. Через 6—7 дней дрожжи будут готовы. Готовые дрожжи нужно закрыть плотной крышкой. Хранятся такие дрожжи недолго, не больше 10—11 дней. Используют их так же, как

обычные дрожжи.

Вода для браги должна соответствовать гигиеническим требованиям. Это не значит, что она должна быть кипяченая или дистиллированная. Кипяченая вода даже считается совершенно непригодной для приготовления браги, поскольку в ней не содержится воздуха, который необходим для процесса брожения. Можно воспользоваться обычной питьевой водой из-под крана. Главное, чтобы в воде не было постороннего запаха, различных примесей.

Если вы всерьез увлечены здоровым образом жизни и считаете, что вода из-под крана далека от совершенства, то ее можно профильтровать. Системы фильтров могут быть самыми разными. Можно изготовить их из обычной бумаги и активированного угля.

После того, как брага будет готова, можно приступать к следующему этапу самогоноварения – перегонке. Основной задачей перегонки является отделение выделившегося в результате брожения этилового спирта. Для этой цели вам потребуется специальный перегонный аппарат, различные конструкции которого широко представлены на страницах нашей книги.

ОЧИСТКА САМОГОНА

Получив долгожданный продукт, не торопитесь разливать его по бутылочкам. Перед тем как приступить к опробации вашего доморощенного горячительного напитка, вам необходимо убедиться в его качестве.

Вы хорошо знаете, что под процессом брожения понимается процесс распада молекул сахара на этиловый спирт, углекислый газ и воду. Процесс разложения сахара происходит под воздействием дрожжей. Что такое вода и углекислый газ, думаем, вы усвоили еще со школьной скамьи. А вот что представляет собой этиловый спирт, знают не все.

В химической промышленности этиловый спирт известен под названием этанол. В быту этиловый спирт называют винным.

В результате разложения сахара получаются не только указанные продукты, то есть этиловый спирт, вода и углекислый газ. Образуются и другие вещества, которые не всегда благоприятно могут сказаться на здоровье и самочувствии человека. Это глицерин, сивушные масла, молочная и янтарные кислоты.

Глицерин достаточно широко употребляется, но большей частью как средство для наружного применения. При приеме внутрь большое количество глицерина может вызвать серьезные отравления. Молочная и янтарные кислоты тоже весьма популярны в фармацевтике. Но при употреблении внутрь, особенно в больших дозах, могут возникнуть серьезнейшие проблемы со здоровьем с последующей патологией.

Наиболее страшны для человека сивушные масла. Этот побочный продукт разложения сахара представляет собой маслянистую жидкость с крайне неприятным запахом. Химический состав сивушных масел показывает, что это смесь одноатомных спиртов, альдегидов, кислот. Из сивушных масел получают амиловые и некоторые другие виды спиртов, которые очень важны в некоторых отраслях промышленности. Но в самогоноварении сивушные масла – это продукт отхода.

Как мы уже говорили, сивушное масло представляет собой маслянистую жидкость. Но в готовом самогоне очень сложно выявить присутствие этой маслянистой жидкости, поскольку она находится в растворенном состоянии и ее просто не видно. Поэтому нужно быть особенно осторожным.

Для того, чтобы очистить самогон от присутствия сивушных масел и других побочных элементов, существует процесс очистки, которым ни в коем случае нельзя пренебрегать.

Как и весь процесс самогоноварения, очистку можно разделить на несколько этапов:

• первый этап – первая химическая очистка;
• второй этап – фракционная перегонка;
• третий этап – вторая химическая очистка;
• четвертый этап – третья очистка (фильтрование).

Как видите, чтобы самогон получился высшего качества, он должен пройти четыре очистительные стадии, две из которых подразумевают химическую очистку.

Во время первой химической очистки самогон должен пройти обработку марганцевым калием. Чтобы очистить 0,5 л самогона, вам потребуется 1 г марганцевого калия. Прежде, чем использовать марганцовку, растворите ее в 25 мл дистиллированной воды. Дождитесь, когда крупинки марганцевого калия полностью растворятся, и только потом переливайте раствор в самогон. Тщательно перемешайте раствор марганцовки и самогон. Оставьте самогон на несколько минут. По истечении 10 минут химическую реакцию можно считать завершенной. В результате должен выпасть осадок, а жидкость должна несколько посветлеть.

После этого самогон нужно профильтровать через хлопчатобумажную ткань. Обычная марля в данном случае не желательна. Лучше взять ткань средней плотности.

Для осуществления фракционной перегонки вам вновь потребуется перегонный аппарат. Причем в данном случае аппарат обязательно должен быть снабжен специальным устройством для контроля температурного режима.

Перед тем, как пропускать самогон через перегонный агрегат, нужно самогон немного разбавить. Особенно это относится к высокоградусному самогону. Разбавить самогон нужно простой водой, чтобы концентрация спирта была примерно как у водки, то есть не больше 45%. Для точности проведения фракции можно измерить уровень концентрации спирта ареометром.

Подготовленный для фракции самогон поместите в специальную емкость и на сильном огне нагрейте примерно до 65 0. После этого огонь под емкостью с самогоном уменьшите и медленно доведите самогон до кипения.

Самогон, который вы получили в начальной стадии фракции, нужно слить в отдельную емкость. Этот самогон не пригоден для употребления. Оставьте его исключительно для технических нужд. Примерный объем «технического» самогона составляет от 2,5% до 8,5% от общего количества самогона.

Вторую фракцию нужно проводить довольно быстро. Сделайте огонь сильнее и доведите температуру примерно до 100

0. После этого начнет выделяться самогон второй стадии перегонки. Этот самогон можно использовать для приготовления настоек. Примерный объем второй перегонки составляет от 38% до 44% от начального количества самогона.

Во время проведения третьей фракции получаемый самогон очень насыщен сивушными маслами и вредными кислотами. А вот концентрация спирта в самогоне третьей фракции невелика. Мы рекомендуем собрать этот самого в отдельную емкость и повторить перегонку.

В результате повторной перегонки какая-то часть самогона останется непригодной для употребления. Ее нужно оставить для разного рода технических целей.

После фракции следует еще одна химическая очистка. На этом этапе очищения самогон нужно очистить древесным углем.

Чтобы получить уголь, найдите небольшие березовые, дубовые или осиновые поленца. Распилите поленца на небольшие брусочки толщиной не больше 5 см и хорошенько просушите их. После просушивания сложите брусочки в котел, накройте его крышкой и поставьте в печь или на сильный огонь. Чтобы деревянные брусочки превратились в головешки, потребуется не меньше 2,5 часов. Уголь нужно остудить и хранить под крышкой, чтобы не попадал лишний мусор. Приготовленный вами уголь будет служить отличным фильтром для самогона.

Перед проведением второй химической очистки уголь необходимо измельчить. Если вы не воспользовались приготовлением угля по нашему рецепту или хранили уголь, не соблюдая гигиенические нормы, то вам придется измельчать уголь очень сильно и просеивать его, чтобы избавиться от пыли.

Использованный однажды уголь можно не выбрасывать. Но его фильтрующие свойства несколько угасают при использовании. Чтобы вернуть углю прежние свойства, проведите следующую операцию. Пропустите через уголь 2% раствор соляной кислоты. После этого уголь необходимо тщательно промыть под проточной водой. Потом уголь обсушите и прокалите на огне. Храните восстановленный уголь в закрытой посуде.

Вернемся к процессу очищения. Пересыпьте измельченный уголь в емкость с самогоном, немного взболтайте и оставьте на две недели. В процессе очищения емкость с самогоном необходимо взбалтывать. Для химической очистки углем вам потребуется уголь примерно в таком соотношении: на 500 г самогона вам потребуется около 25 г древесного угля.

После очистки древесным углем самогон должен пройти последнюю стадию очищения. Для этого самогон нужно снова

профильтровать через ткань средней плотности или через специальную фильтровальную бумагу.

ПРОИЗВОДСТВО САМОГОНА

На первый взгляд нет ничего проще перегнать брагу в самогон, но это только на первый взгляд. От правильно поставленного процесса напрямую зависит качество конечного продукта. Естественно, это при условии, что брагу вы возьмете соответствующего качества. И из этого мы и будем исходить, говоря в дальнейшем о качестве самогона.

Процесс перегонки состоит в следующем: при нагревании браги из нее выделяются спиртосодержащие пары, которые, проходя по системе охлаждения, конденсируются.

В вопросе выпаривания и конденсирования народная смекалка не знает границ. В следствие этого на свет рождается безграничное множество совершенно невообразимых агрегатов. Мы расскажем о нескольких, на наш взгляд, самых распространенных способах производства самогона в бытовых условиях.

СПОСОБЫ ПЕРЕГОНКИ

Самый простой вариант – налить в кастрюлю немного закваски, поставить на дно кружку, утяжеленную чем-нибудь, чтобы не всплывала, и накрыть все тазом с холодной водой. При нагревании кастрюли пары из браги осядут на дне таза с водой и стекут в кружку.

Этот так называемый «экспресс-метод» непрактичен и годится только для того, чтобы проверить качество закваски или производства очень небольшого количества самогона.

Более совершенный аппарат для перегонки состоит из бака для браги, бака для охлаждения с водой или кусочками льда и трубки-змеевика в нем. Эти две емкости соединены между собой. Пар, проходя из бражника, превращается в холодном змеевике в жидкость (непосредственно самогон) и стекает в приготовленную бутыль.

Для получения качественного продукта придется доработать вышеописанный агрегат. Трубку, соединяющую бражник с охладителем, замените змеевиком и нагревайте его, например, на газовой конфорке, перекаливая пар.

Перекаленный пар, прежде чем подать его в охладитель, пропустите через сухопарник. В нем произойдет частичная конденсация пара и на дно осядет часть сивушных масел. В качестве сухопарника чаще всего используют трехлитровую банку, закатанную крышкой с двумя отверстиями.

Сухопарник нужен еще и на тот случай, если закваска из перегретого бражника будет выплескиваться: она останется в сухопарнике и не попадет в самогон.

Хорошо, если завершающий змеевик будет охлаждаться проточной водой. Чем ниже температура в охладителе, тем лучше получается самогон.

Для предварительной очистки поместите на банку, в которую капает самогон, простейший фильтр. Таблетки активированного угля разомните и заверните в материю. Получившийся узелок положите в воронку. Это только первая ступень в очистке самогона, но о том, как улучшить его мы расскажем немного позже.

Тем, кто привык ко всему подходить основательно и серьезно, предлагаем «полупрофессиональную» модель самогонного аппарата.

Сердцем этого агрегата можно назвать печку, наподобие «буржуйки», встроенную в куб. Куб может быть и не кубом, а железной бочкой. Куб должен быть закрыт сверху и иметь только

два отверстия. Одно для наливания воды, другое – отводящее пар.

Следующая составляющая – бражник. Это также герметичная бочка с двумя отверстиями. Она может быть деревянной, хотя для этой цели вполне подойдет и простой молочный бидон.

Выводящую из бражника трубу нужно сильно нагреть. Как это сделать, вы придумаете сами. Например, на нее можно намотать электронагревательную спираль.

Следующим идет сухопарник. О преимуществах использования и его назначении уже упоминалось выше.

За сухопарником необходимо поставить воздушный фильтр. Он представляет собой кусок подходящей по размерам трубы. Труба наглухо закрыта и имеет два отверстия, расположенные одно под другим. Между отверстиями находятся две «тарелки», спаянные по краям, со сквозным отверстием посередине. Чаще всего используют одноименный музыкальный инструмент.

Если печь, образующую водяной пар, мы назвали сердцем, то охлаждающий змеевик по своему значению – это мозг самогонного аппарата.

В емкость с холодной проточной водой помещается змеевик. Причем, чем меньше сечение трубки и больше количество витков, тем лучше он будет справляться со своими обязанностями.

Теперь о процессе. Топка нагревает воду до кипения, и водяной пар попадает через трубу на дно бражника, в свою очередь нагревая закваску. Проходя через закваску, пар обогащается спиртом. По пути в сухопарник от перекаляется.

В сухопарнике он конденсируется, оставляя там часть сивушных масел. Проходя через воздушный фильтр, спиртосодержащий пар дополнительно очищается от вредных примесей и немного остывает. Попадая в холодный змеевик, пар полностью превращается в жидкость и стекает в приготовленную для нее посуду.

Остается только добавить одно: герметичность во всем аппарате играет не последнюю роль.

УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА САМОГОНА

Теперь приступим к очистке готового самогона.

Самое неприятное в самогоне – сивушные масла. В их присутствии можно убедиться, проделав простой опыт: сожгите в столовой ложке самогон. На дне останется маслянистая жидкость – от нее-то мы и хотим избавиться.

Из расчета 1 г на 1 л в самогон положите марганцовку. Когда выпадет осадок, осторожно, стараясь не взбалтывать, перелейте его в другую посуду.

Приготовьте древесные угли. Разожгите костер из березовых поленьев. Когда он прогорит, наполните углями глиняный горшок и закройте его. Потухшие угли размельчите и также положите в самогон – 50 г на 1 л. Оставьте на три недели, периодически взбалтывая. Отстоявшийся самогон пропустите через фильтр, о котором мы уже упоминали.

Теперь, в качестве штриха, нужно положить в самогон тщательно перебранный и как можно более крупный изюм, 30—40 г на 1 л, и 3—4 г на 1 л фиалкового корня. Оставьте настаиваться еще на две недели, после чего основательно профильтруйте.

Готовый самогон полностью лишится всех вредных примесей, неприятных вкусов и запахов.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА САМОГОНА

В качестве испарителя воды лучше всего использовать железную бочку, а под ней развести огонь. Если вы устраиваете производство не на открытом воздухе, а дома, то поставьте ее на газ. Сверху бочку заварите наглухо крышкой. Предварительно в крышке сделайте два отверстия. Одно – для наполнения бочки водой, другое – для отвода пара. Отверстие для наполнения обязательно закройте резьбовой крышкой, чтобы избежать потери давления и эффективнее использовать тепло нагревательного прибора.

Отводящая пар труба в диаметре должна быть не менее 50 мм и должна доходить до дна бражника. На конце этой трубы крепится распределитель пара, наподобие оконечника садовой лейки. Его, кстати, и можно использовать.

При изготовлении бражника учитывайте то, что чем дольше водяной пар будет взаимодействовать с закваской, тем насыщенней он будет спиртосодержащими парами. Так что постарайтесь сделать его меньшим в поперечном сечении и большим в высоту – само собой, в разумных пределах.

Почему герметичности бражника следует уделить особое внимание, объяснять вам, наверное, не надо.

Змеевик, в котором происходит перегрев пара, равно как и трубка, отводящая его из бражника, изготовляется из трубки диаметром 20 мм. Число нагреваемых витков может варьироваться от четырех до семи. Постарайтесь кольца – для удобства нагревания пара – расположить как можно ближе друг к другу. Температура нагрева этого змеевика много значит в процессе перегонки, поэтому если нагревать его паяльной лампой, эффект будет просто замечательный.

В предыдущем разделе мы предлагали использовать в качестве сухопарника трехлитровую, закатанную крышкой банку с двумя отверстиями, однако это самый простой выход из положения. Но так как мы не ищем легких путей, а компонуем агрегат для приготовления настоящего, качественного самогона, то и сухопарник должен быть соответствующим образом изготовлен.

Сухопарник представляет собой параллелепипед из нержавеющей стали, размер которого 700х400х200 мм. Вводящие и выводящие пар трубки привариваются сверху на разных концах сухопарника. За время прохождения всей длины пар успевает

немного остыть и освободиться от сивушных масел.

Нижняя часть сухопарника съемная и плотно (лучше через резиновую прокладку) прикручивается к основной части болтами. После перегонки его следует разобрать и очистить поддон от осевших на него сивушных масел.

На выводящую из сухопарника пар вертикальную трубу ставится воздушный фильтр. Две расположенные на пути пара медные тарелки осаждают на себе оставшееся количество вредных примесей. Медные тарелки заключены в металлический корпус. Для осуществления периодической чистки он также делается разборным и герметичным в месте соединения.

В верхней части воздушного фильтра, непосредственно над впускающим пар отверстием, вваривается выводящая труба. Она соединяет фильтр с охлаждающим змеевиком.

Змеевик, охлаждающий пар настолько, что он превращается в жидкость, изготавливается из медной трубки малого сечения. Чем интенсивнее охлаждается змеевик, тем меньшее количество витков необходимо на нем сделать.

Сама емкость, в которой находится змеевик, напоминает сухопарник, для удобства открытый сверху. Только входящее и выходящее отверстия расположены на разных уровнях.

Если вода в охладителе проточная или он заполнен льдом, который часто заменяется, делать его относительно размеров змеевика – слишком вместительным – вовсе не обязательно. Достаточно того, чтобы змеевик полностью был закрыт.

Напротив, если у вас нет возможности пользоваться водопроводом или лед заменяется не часто, есть смысл в качестве охлаждающего резервуара использовать емкость большего объема. В этом случае охлаждающая вода или лед выполняют роль радиатора.

Постоянно, по мере остывания, воду или талый лед необходимо менять, открывая сливное отверстие. Если вы используете лед, контролируйте, чтобы весь змеевик находился полностью во льду или в талой воде. В случае, когда лед подтает и осядет, доложите необходимое количество.

Ни в коем случае не меняйте весь охладитель сразу. Змеевик быстро нагреется и будет гнать пар, фактически не конденсируясь и только переводя закваску.

Вообще, от температуры охлаждения змеевика напрямую зависит качество конечного продукта. Примером может послужить то, что в древней Руси готовую брагу выставляли на улицу, особенно в сильный мороз. В жидком виде оставался только спирт, а все остальное превращалось в лед и становилось твердым. Но этот метод не прижился, так как в полученном

самогоне оставалось очень много примесей.

ПОДГОТОВКА ТАРЫ ПОД САМОГОН

В качестве емкостей под самогон можно использовать самую разнообразную посуду. Будет крайне неудобно разливать самогон по небольшим бутылкам, если вы собрали аппарат, который способен производить достаточно большое количество самогона.

Собирать полученный продукт лучше всего в подходящей по размерам посуде. Для этих целей чаще всего используется обыкновенное эмалированное ведро. Сверху его накрывают несколькими слоями марли.

Рукой сделайте небольшое углубление в центре. Хотя раньше мы уже рассказывали о том, как фильтровать самогон, все равно не будет лишним еще раз напомнить об этом. Так вот, в это углубление, на которое будет попадать самогон, положите прогоревшие и остывшие угли.

Когда частички углей, попавшие в ведро, осядут, разлейте самогон по стеклянным бутылкам и плотно закупорьте их. Во время переливания постарайтесь не поднимать со дна осадок. Чтобы этого не случилось, черпайте самогон из ведра половником и через воронку выливаете в приготовленную для хранения посуду.

Аппарат, не предназначенный для столь масштабного производства, вполне может обойтись литровой стеклянной банкой.

Что касается бутылок, в которые предполагается разливать самогон, то их нужно заранее подготовить для этого.

Делается это очень просто. В горячей воде разведите лимонную кислоту из расчета 2 ч. л. на литр. После налейте немного полученного раствора в бутылку и ополосните ее им изнутри.

В целях экономии не следует делать большое количество лимонного раствора – переливайте его из одной бутылки в другую. Лучше всего производить ополаскивание приготовленной тары непосредственно перед наливанием в нее самогона.

ГЛАВА IV
НАЛИВКИ К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

Так уж повелось на Руси, что без наливок и настоек не может обойтись ни один праздничный стол. В них содержание алкоголя само по себе невелико. Наливки и настойки, в отличие от водки и самогона, можно употреблять в большем количестве и не волноваться о своем здоровье после застолья. Похмелья после этих напитков не бывает. Скорее, наоборот, с помощью этого снадобья, собственного приготовления, расшатавшееся здоровье можно поправить, снять стрессовое состояние, расслабиться, что тоже полезно.

Насыщенная ароматная наливка пьется легко, с каждым глотком горячительная влага разливается по организму теплом и весельем. Поразительное свойство этих напитков известно всем любителям своей способностью согревать в холода, освежать в зной. По любому случаю наливка и настойка – самые подходящие напитки для праздничного стола.

О том, какую наливку вы подадите к столу в день своего рождения, на именины, на дружескую вечеринку или к романтическому ужину, следует позаботиться заранее (за два-три месяца). Как раз это время нужно для того, чтобы наливка «созрела» и была готова к употреблению.

Самая ценная бутылка наливки, которую вы решили открыть к праздничному столу, должна выделяться среди прочих не только особо изящным вкусом, но и – что самое главное – временем выдержки. Чем больше срок хранения настойки, тем больше чести гостеприимному хозяину. Лучшие сорта наливки, которые выдерживаются в течение 2—5 лет, претендуют на вашу собственную марку и почтительное к себе отношение со стороны гостей.

Особо ценной на праздничном столе будет бутылка из коллекции наливок, которую вы продержали в своем «запаснике» около шести и более лет. Такую бутылку или даже целую серию «спецзаказа» вы должны определить еще во время заготовки всей партии наливок. Для «элитных» наливок выбирается самое лучшее сырье, строго соблюдается технология. Кроме этого самые красивые бутылки и пробки тоже достаются этой серии наливок. Уже запечатывая бутылку, вы должны представлять, как вы будете открывать ее перед множеством гостей в торжественной

обстановке.

Бутылка должна достойно выглядеть, чтобы внешняя форма не уступала содержанию. «Элитную» бутылку настойки вы можете открыть уже за столом в присутствии приглашенных. Такая наливка вполне может стать сюрпризом для гостей и выступить в номинации «Открытие вечера». Подавать такую наливку нужно к центральному блюду и в соответствующей обстановке.

Помимо «элитных» наливок, которые выделяется из многообразия слабоалкогольных напитков временем выдержки, существует особый сорт наливки, именуемый «горькой». Это название вполне оправдывает себя: наливка горчит, имеет сильный алкогольный градус. Такие наливки нуждаются в «серьезной» закуске и поэтому подаются к горячим блюдам.

Так, званый обед или ужин традиционно открывают горячие блюда и закуски, хозяин щедро разливает по бокалам гостей ароматный напиток. Горькие наливки очень уместны в таких случаях. Они могут приготавливаться из черной и красной смородины, брусники, морошки, рябины.

По правилам кулинарного этикета, принято считать, что наливки из черной смородины, брусники и рябины подходят для мясных блюд: жареной говядины или свинины, бифштексов или отбивных из телятины, шашлыков из баранины.

Мы предлагаем вам несколько рецептов наливок, которые готовятся исключительно под «фирменное» блюдо. Для праздничного стола вкусовая целостность и совмещаемость напитка и блюда очень важна. Поэтому, определив меню праздничного стола, укажите в нем основное мясное блюдо и наливку, которая усилит его вкусовые характеристики, подчеркнет пикантность, остроту или, наоборот, нежность и легкость приготовленного мяса.

Основным «номером» праздничной программы юбилеев, свадьбы или других грандиозных вечеринок часто выступает жареный поросенок. Это блюдо не только вкусно и питательно, оно и смотрится на праздничном столе грандиозно. Поэтому нужно подобрать наливку, которая не будет «портить картину». Самым лучшим вариантом для блюда «Жареный поросенок» будет наливка из черной смородины, приготовленная по следующей оригинальной рецептуре.

Ягоды смородины откиньте на дуршлаг, промойте. Дайте ягодам хорошенько стечь. В теплом солнечном месте расстелите сухую простыню и высыпьте на нее ягоды. Пусть они просохнут, даже немного подвянут от солнца. Для этого смородине потребуется дня три-четыре. По прошествии этого времени засыпьте ягоды в глубокую посуду и истолките деревянной

толкушкой. После этого засыпьте ягоды и слейте сок в приготовленную бутыль. Ягоды должны заполнить бутыль как минимум на 1/3 части.

В бутыль также положите 2—3 гвоздички, 1/2 стручка горького перца. Залейте ягоды и специи очищенной водкой или разбавленным спиртом. Закупорьте бутыль и поставьте в теплое место на 45 дней. Как известно, бутыль с наливкой необходимо взбалтывать через трое-четверо суток. так же стоит поступить и в этой рецептуре.

Наливку, выдержанную нужное время, слейте из бутылки через марлю или сито в любую глубокую посуду. Поставьте на медленный огонь и нагрейте до температуры 55—60 0. Добавьте сахар: на бутылку смородиновой горькой наливки требуется около 50—70 г. Все хорошенько размешайте до полного растворения сахара. Снимите напиток с огня, дайте ему остыть и залейте снова в бутылку. После этой процедуры смородиновая наливка будет дожидаться праздника в каком-либо подходящем месте.

Смородиновая наливка, приготовленная по данному рецепту с добавлением специй, отлично подойдет и к следующим блюдам из мяса: жареному окороку, лангету жареному с помидорами, отбивным котлетам из свинины или говядины. А вот к шашлыкам, бараньей грудинке, бифштексу и ромштексу больше подойдет наливка из рябины. Если вы собираетесь угостить своих знакомых, друзей каким-либо из перечисленных блюд, то вам обязательно пригодится следующий рецепт приготовления горькой наливки из рябины.

Поздней осенью соберите ягоды рябины, промойте и просушите их так, чтобы ягоды слегка подвяли. Для этого вы можете использовать духовой шкаф, ведь осенью солнечные лучи уже в редкость. Нагрейте духовой шкаф до температуры, близкой к 50 0 и постелите на противень влажное полотенце. Рассыпьте на полотенце в один слой ягоды и поместите в духовой шкаф. По необходимости повторите эту процедуру.

Приготовьте очищенную водку или разбавленный самогон. На дно бутыли положите 1—2 лавровых листа, свежую цедру лимона, 1 корень петрушки. Залейте все приготовленные специи водкой и поставьте в темное прохладное место. Через два дня водку можно использовать для приготовления наливки.

После того, как ягоды подвянут, засыпьте их в глубокую посуду и добавьте к ним 2—3 кусочка корицы, 2—3 очищенных мускатных ореха, 4 горошины черного перца. Деревянной толкушкой перетрите все компоненты и тщательно размешайте. Засыпьте полученную смесь в бутыль и залейте приготовленной

водкой. Далее приготовление рябиновой наливки не отличается от традиционной рецептуры приготовления этого слабоалкогольного напитка. Сахар добавляется в наливку в таком же количестве, как и в горькую смородиновую настойку.

Для блюд из легкого мяса – птицы, кролика, дичи – подойдут наливки из скорлупы грецких орехов, лимона, имбиря. Такие наливки будут легкими, игристыми, придающими свежесть. А если мясо курицы или индюшки получилось у вас суховатым, то гости и не почувствуют этого, если будут запивать наливкой, приготовленной с использованием крыжовника, голубики, груши.

Так, дичь или домашняя птица, такая как утка или индейка, в жареном виде просто великолепны. Вам хочется удивить гостей своим мастерским приготовлением запеченной или тушеной птицы? Замечательно, безусловно, гости по достоинству оценят ваше стремление. Но праздничный натюрморт будет неполным без подходящей наливки, которая только дополнит кулинарное совершенство, приготовленное вами.

Идеально подойдет для этого случая грушево-яблочная наливка. Груша придаст мягкость напитку, а яблоки сделают его немного кисловатым, возбуждающим аппетит. Для такой наливки мы рекомендуем вам использовать яблоки и груши в равном соотношении. Яблоки должны быть немного кисловаты и, конечно, сочны. Груши используются переспевшие, сочные, которые уже начинают «пускать» грушевый мед. Чтобы добиться подобного состояния, вам следует собрать грушу и уложить ее в темное душное помещение, предварительно укутав каждый фрукт в сено или деревянную стружку.

Подобранные фрукты порежьте мелкими дольками так, чтобы они могли пройти через горлышко бутылки. Кроме этого, мелко изрубите промытые листья мелиссы и соедините их с измельченными фруктами. Добавьте к ним мускатный орех по вкусу. Засыпьте полученную смесь в бутылку и залейте все очищенной водкой или самогоном. Закройте бутылку пробкой и выдерживайте наливку в соответствии с общими правилами приготовления настоек.

Через 4—5 дней вам нужно откупорить бутылку, процедить и добавить в грушево-яблочную наливку 50—70 г сахара, предварительно разведя его теплой водой в отдельной посуде. После этого запечатайте бутылку и оставьте стоять до того самого дня, когда вы решите подать ее на праздничный стол к птице.

К блюдам, приготовленным из рыбы, принято подавать самые разнообразные наливки. Все зависит от вкуса гостеприимного хозяина. Если он решит, что гостей необходимо взбодрить, он предложит им лимонную наливку. Если же нужно «погасить»

острую пищу, то понадобится наливка из айвы, мандарина, дыни.

Несмотря на то, что фрукты, которые рекомендуется использовать, достаточно сладкие, с помощью специй и приправ удается создать настоящую горькую наливку, которая отлично пойдет под закуску. Кроме этого нужно помнить, что содержание сахара в горьких наливках минимально. Горькая наливка, приготовленная из «сладких» фруктов с добавлением имбиря, мускатного ореха, корицы, гвоздики, тмина, приведет в восторг ваших гостей своим оригинальным неповторимым вкусом.

Стоит особо отметить наливки, которые называют «сладкими». Преданными ценителями сладких наливок являются милые дамы всех возрастов. И действительно, что может быть лучше ароматного приятного слабенького вина, приготовленного в домашних условиях? Юные девушки и зрелые женщины предпочитают проводить время в компании молодой игристой настойки, которая разжигает кровь и улучшает настроение не только за праздничным столом, но и во время скромных девичников.

Настойка способна легко и быстро снять напряжение дня, стресс и нервное переутомление. Если мужчинам для этого требуются более крепкие напитки, то милым дамам вполне достаточно нескольких фужеров сладкой настойки. Максимум, на что способен сей слабый алкогольный напиток, так это только на то, чтобы легко вскружить голову очаровательной даме. Но не стоит забывать про удовольствие, которое испытывают все любители сладкой настойки.

Сладкая настойка относится к числу слабоалкогольных напитков. Допускается содержание спирта в этом напитке до 15 0, сахара 100—150 г на л. Принято подавать сладкие наливки в завершение вечера, к десерту.

Итак, все основные блюда ваши гости попробовали и вечер близится к своему логическому завершению – к десерту. Пока готовился стол, гости успели отдохнуть и развеять легкое опьянение. Но всем хочется продолжить веселье. Что нужно делать хозяину в такой момент?

Насытившиеся гости уже не хотят крепких напитков и калорийных блюд, а вот от чего-нибудь легкого и ароматного они бы не отказались. Хозяин должен выступить в роли «искусителя» и поставить на десертный стол кроме пирожных, торта, фруктов, бутылочку или графинчик ароматной сладкой наливки. Никто из гостей не в силах будет отказаться от предложения испробовать искрящийся напиток богов!

Сладкие наливки готовятся из фруктов с большим содержанием сахара: красной и белой малины, клубники и

земляники, черемухи, а также уже груши, дыни, мандарина, апельсина и т.п. Содержание сахара в таких наливках значительно больше, чем в наливках горьких. Алкогольный градус достигает отметки в 15 0, но крепость абсолютно не чувствуется из-за сладости и аромата напитка.

Оригинальный рецепт десертной наливки для утонченных дам мы приводим ниже. Особенность этой наливки в том, что в ней соединены фрукты, которые оригинально дополняют вкусовые качества друг друга и создают неповторимый фруктовый букет как на вкус, так и в аромате. Союз дыни, сливы и облепихи известен среди любителей домашнего виноделия своими вкусовыми качествами и совершенейшим ароматом. Гурманы утверждают, что к мороженому этот напиток идет как нельзя лучше.

Если вы увлеклись идеей приучить своих гостей к лучшему, то непременно заинтересуетесь предлагаемой рецептурой. Вам понадобится одна настоящая азиатская дыня – спелая и ароматная. Перед тем, как приступить к приготовлению наливки, поместите дыню в теплое темное место. В некоторых случаях достаточно закатить ее под кровать или стол. Выдержав ее там 1—2 дня, вырежьте около 400—450 г мякоти этой дыни. Порежьте ее мелкими кубиками и положите в глубокую деревянную посуду.

Туда же вы добавите сливы, очищенные от косточек, и спелые ягоды облепихи, предварительно перебранные, промытые теплой водой и просушенные в теплом месте, недоступном для прямых лучей солнца. Деревянной толкушкой изомните все компоненты в массу и тщательно перемешайте составляющие. После этого поместите фруктово-ягодную смесь в бутылку и залейте водкой. Для сладких наливок предпочтительно использовать фруктовые сорта водки, которые содержат в себе незначительные алкогольные градусы и не обладают отталкивающим резким запахом.

Действуя далее в соответствии с технологией приготовления наливок, вы откроете заветную бутылочку только через несколько дней для того, чтобы добавить в напиток сахар. Не забудьте процедить наливку один или несколько раз, добиваясь абсолютной чистоты напитка. Далее вы должны поступить следующим образом: в металлическую посуду отлейте некоторое количество полученного напитка из бутылки (около 150—200 г). Поставьте посуду на медленный огонь и, когда температура наливки достигнет 30—40 0, начинайте всыпать сахар.

Для приготовления сладкой наливки вам потребуется около 100—150 г сахара на один литр наливки. Сахар надо медленно всыпать в нагретую жидкость и постоянно помешивать

деревянной ложкой. Сироп варите до полного растворения сахара, после чего надо сразу же вылить всю жидкость из бутылки в кастрюлю с сахарным сиропом и продолжать помешивать, держа наливку на слабом огне. Как только напиток закипит, огонь отключить и оставить наливку постепенно охлаждаться. Не нужно для этого выносить ее на холод, а тем более ставить в холодильник. Помните, не нужно торопиться в таких важных и основательных делах, как приготовление домашних наливок!

Наливка должна как можно дольше храниться в подходящем месте, лежа на боку. А вы будете время от времени переворачивать бутылку с одного бока на другой. К намеченному празднику вы получите отменную наливку!

Также сладкая наливка идеально подходит для маленького праздника без большого застолья, горячих первых и вторых блюд. Например, в некоторых случаях разумнее пригласить друзей, знакомых, коллег на «сладкое». Это позволит избежать официальной обстановки званого обеда или ужина с его непременными атрибутами этикета. Ведь вы хотите посредством этой встречи пообщаться с людьми, которых пригласили в гости, а не проверить их на наличие светских манер.

Достижению такой цели поможет дружеская непринужденная обстановка, которая возникнет во время маленького праздника без излишеств «трудноперевариваемой» пищи и крепких алкогольных напитков. Соберите друзей за сладкими легкими яствами: фруктами, сладкими пирогами, тортами, пирожными. И, конечно, предложите своим гостям сладкую наливку. Бесспорно, они будут в восторге от этого напитка.

Какую же наливку подать для такого маленького праздника? Возможно, вам потребуется наливка, которая будет совсем «слабенькая» в градусном отношении, если вашими гостями окажутся абсолютно непьющие алкогольных напитков люди. Каждому предусмотрительному хозяину и хозяйке нужно иметь дома полный «арсенал» наливок не только таких, которые быстро разгонят грусть, но и таких, которые приемлемы даже для людей, страдающих болезнями, категорически не переносящими алкоголь. Потешьте такого человека, доставьте ему приятное – предложите сладенький «компотик» – наливку с минимальным содержанием алкоголя, типа сидра.

Замечательный напиток вы можете получить из ягод малины и ежевики. Такая настойка рекомендована людям с ослабленным здоровьем. А готовится она следующим образом: ягоды малины и ежевики перебираются, отбираются только окончательно поспевшие ягоды. Поврежденные и переспевшие ягоды, листья, подножки удаляются. После этого ополосните приготовленную

ежевику несколько раз водой, примерно 3—4 раза. После этого ягоды засыпьте в деревянную посуду, которая должна быть достаточно глубокой. Ягоды разомните руками. Полученную массу (плоды и сок) залейте в банку или бутылку. Но заливать по «горлышко» посуду не рекомендуется. Нужно оставить 1/3 или 1/4 часть посуды свободной. Можно, при желании, добавить сахар в соотношении 100 г на 1 л напитка.

Затем бутыль завязывается марлей и ставится в теплое темное место. На второй или третий день мезга («шапочка») всплывет, а сок останется внизу. В этот момент нужно аккуратно снять мезгу и процедить напиток через марлю, сложенную в три слоя. Сок влить в другую бутылку, заполнив ее по самое «горлышко». Закупорить бутылку водным затвором, чтобы прекратить доступ воздуха.

Через две недели наливку фильтруют и разливают снова по простерилизованным бутылкам. После этого бутылки ставятся в холодное темное место для того, чтобы брожение в них прекратилось. Такие бутылки могут храниться длительное время и не перекиснуть. Перед подачей на стол такую наливку нужно еще раз процедить через марлю, сложенную в два-три раза.

Кроме этого сладкие настойки подаются к чаю или кофе в завершение вечера или в том случае, когда вы пригласили своих гостей только «на чай» или «попить кофейку». Слабый алкоголь, который содержится в этом напитке, снимет излишнюю застенчивость ваших гостей и поможет побыстрее наладить дружескую беседу.

В таком случае сладкую наливку можно предложить непосредственно к чаю или кофе, подав в отдельных фужерах. Для этого нужно налить 2/3 фужера, можно даже украсить фужер сахарной каемкой, долькой лимона или апельсина, подать со свежими или консервированными ягодами.

Наливки, которые можно предложить гостям к кофе или чаю, могут готовиться на основе ароматных экзотических фруктов, таких как ананасы, бананы, киви и др. Технология приготовления остается прежней. Кроме этого не стоит забывать и про «местные» ягоды и фрукты, из которых получаются наливки, ни в чем не уступающие по вкусу «заморским». Яблоки, груши, сливы и другие фрукты могут быть использованы как по отдельности, так и в дружном союзе между собой и даже с ягодами.

Очень вкусная наливка получается из абрикосов и слив с добавлением клубники. Прежде чем приступить к приготовлению наливки, нужно хорошенько обработать ягоды и фрукты. Клубнику можно использовать только «самый сок», т. е. не переспевшую и недозревшую, только снятую с куста. Засыпьте

ягоду в дуршлаг и несколько погрузите в ведро с водой.

После этого дайте воде стечь с ягод и переберите их, очистив от чашелистиков. Абрикосы помойте поштучно под проточной холодной водой и разрежьте острым ножом на небольшие дольки, удалив косточки. Сливы засыпьте в дуршлаг и опустите в ведро с чистой водой два-три раза. Высыпьте сливу на чистое сухое полотенце, после того как вода немного стечет. Разровняйте ягоды и дайте им немного подсохнуть. Затем острым ножом разрежьте на дольки, удалите косточки.

Выберите бутыль с широким горлышком, чтобы вам не пришлось измельчать фрукты. Для этой наливки желательно порезать абрикосы на четвертинки, а сливы – на половинки. Ягоды и порезанные фрукты засыпаются в бутыль. Очищенную водку разбавьте водой, которую следует предварительно вскипятить и охладить до теплого состояния. Разбавив водку водой в процентном отношении 1:1 и добавив 150—160 г сахара на 1 л напитка, залейте этой жидкостью ягодно-фруктовую смесь.

Закупорьте бутылку и продержите наливку в теплом темном месте около месяца. По прошествии отведенного времени откупорьте бутылку и процедите наливку через мелкий фильтр. Получившийся напиток разлейте по бутылкам и храните до намеченного праздника.

Сладкую наливку можно добавлять прямо в чашечку с чаем или кофе по вкусу. Этот напиток наподобие ликера придаст чаю или кофе аромат и легкую алкогольную крепость. Для такого применения откупоренную бутылку или кувшин с перелитым в него напитком ставят на стол и предлагают гостям. Доливать наливку в рюмки должен хозяин, а не сами гости. При этом нужно обязательно учитывать пожелания гостей.

Вкус кофе или чая значительно обогатит наливка из красной смородины, винограда и других фруктов. Сладкие ягодные наливки тоже замечательно подходят для десерта и особо популярны среди любителей всего сладкого и ароматного.

Одной из самых популярных и распространенных считается вишневая наливка. Причем, она может быть как горькая, так и сладкая, по вашему вкусу. Соответственно, применение вишневой наливки может быть разным. Горькую вишневую наливку можно подать как к закускам, так и к любому другому блюду, а сладкая вишневая наливка будет украшением любого десерта.

Основное применение наливки известно всем – ее принято пить. На основе наливок готовятся алкогольные коктейли. Стоит воспользоваться этой замечательной возможностью разнообразить праздничный стол. Коктейли можно приготовить самые разнообразные, на вкусы всех гостей: сладкие, пикантные,

ликерные, шипучие. Наливки для коктейля не нужно готовить по особому рецепту, используйте для этой цели любой вид наливки.

Коктейли, которые содержат «зеленого змия», готовятся из смеси легких и чуть покрепче алкогольных напитков. Известны такие сочетания: в наливку, которая составляет основу коктейля, добавляется некоторое количество джина и мартини. Некоторые заменяют мартини сухим белым вермутом.

Коктейль «Финский» достаточно популярен и готовится он на основе черносмородиновой наливки с добавлением небольшого количества шотландского виски и нескольких капель бальзама или настойки.

Вам понадобится:

1 ст. наливки из черной смородины

25 г шотландского виски

3—4 капли бальзама или настойки.

В алкогольных коктейлях существуют некоторые нормы сочетаемости напитков. Так, предпочтительнее красные или розовые наливки смешивать с ликерами из вишни, ассорти, малины и т. п., с красным десертным вермутом, джином, красным или розовым бальзамом. В бокалы с коктейлем принято класть ягоды, аромат которых составляет основную палитру напитка, вишню, малину, сливы. Использовать фрукты и ягоды можно и в свежем, и в консервированном виде.

Коньяк, любую настойку, ром можно добавлять в наливку любого цвета. Вкусы и цвета будут прекрасно сочетаться, гармонировать. Но не стоит считать, что коктейли из наливок светлых цветов используются реже, чем красные и розовые наливки. Надо сказать, что некоторые светлые наливки, такие как дыневая, облепиховая, требуют вмешательства резких вкусовых качеств, которыми обладают американское или канадское виски, любая горькая настойка. К большинству светлых настоек подойдет светлое сухое вино.

Любой коктейль – это ваша фантазия и изобретательность. Помните о том, что сок лимона или другого цитрусового оживит любой напиток. А лед придаст контрастность вкусу и значительно ободрит любителя алкогольных коктейлей.

Мастера кулинарии отлично знают, что порой вкус какого-либо блюда зависит от мелочи, незначительного, как кажется, компонента. Разумеется, никто не станет отрицать значительной роли соуса для многих самых разнообразных блюд: мясных, рыбных, грибных, блюд из птицы и других. Даже самый неискушенный в кулинарных делах человек прекрасно себе представляет, что соус дарит блюду целую гамму ароматов и вкусовых ощущений, от чего приготовленное блюдо становится

еще вкуснее.

Но мало кто из простых обывателей знает, что кулинария хранит секреты приготовления самых лучших соусов. Во всем мире это искусство имеет некоторые отличительные особенности. Мы поведаем вам о некоторых таких секретах.

Практически каждый соус имеет конкретное назначение – к какому блюду его следует подавать. Не забывайте об этом и тогда, когда следуя предлагаемым рецептам, будете подавать соус к блюдам праздничного стола.

Обязательная часть праздничного застолья – горячее мясное или рыбное блюдо. Какую наливку и настойку вам следует подать в таком случае, вы уже знаете. А как приготовить очень вкусный, оригинальный соус для блюда, над которым вы так старательно трудились? Первым мы представляем вам соус с наливкой из черной смородины, который называется «Красный».

СОУС «КРАСНЫЙ»

Мелко нарежьте морковь, лук, петрушку и обжарьте в сливочном масле. В отдельной посуде на медленном огне разогрейте оставшееся масло, всыпьте муку и поджарьте все до светло-коричневого цвета. При этом нужно постоянно помешивать муку. После того, как она примет нужный цвет, добавьте в посуду томат-пюре, влейте горячий бульон, тщательно перемешайте смесь, чтобы не образовались комки.

Сюда же добавьте поджаренные коренья и лук, лавровый лист, мускатный орех, посолите. Корень петрушки очистите и натрите на мелкой терке, добавьте его в общую массу. Накройте соус крышкой, доведите до кипения, а затем тушите на медленном огне около 25—30 минут. Через это время добавьте наливку из черной смородины, корицу и перец горошком. Все доведите до кипения и снимите с огня. Ваш соус готов! Он будет кстати к отварному языку, мясным и рыбным котлетам, отбивным, блюдам из свинины.

Вам понадобится:

2 ст. мясного бульона
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. томата-пюре
1 ст. л. муки
1 головка репчатого лука
1 морковь
1 корень петрушки,
3 шт. гвоздики
корица
мускатный орех
лавровый лист
перец горошком
соль по вкусу
1 ст. наливки из черной смородины.

Не все любители мясных блюд отдают предпочтение красному соусу – и это понятно. Ведь вкусы различны. На тот случай, если среди ваших гостей найдется почитатель белого или сметанного соуса, вам стоит запастись следующим рецептом оного. Конечно, для того, чтобы сделать его еще вкуснее, мы рекомендуем вам использовать в приготовлении соуса наливку, из фруктово-ягодного ассорти.

Для сметанного соуса будет идеально подходить наливка, которая выдержана на лимоннике, ирге и крыжовнике. Если в вашем винном погребке найдется такая наливка, смело

приступайте к приготовлению следующего соуса.

СОУС «СНЕЖНАЯ МЕЧТА»

Репчатый лук очистите, мелко порежьте и обжарьте на маргарине до светло-золотистого цвета, после этого засыпьте туда муку. Все обжарьте и хорошенько перемешайте. Сметану тщательно перемешайте с горчицей, соедините со специями. Воду вскипятите, а затем охладите до теплой температуры. Разведите водой сметанный соус. Полученной смесью залейте лук с мукой. Соус посолите, поперчите по вкусу. Поставьте сковородку на средний огонь, накройте крышкой и доведите до кипения.

Брынзу натрите на мелкой терке и добавьте ее в сметанный соус. Влейте наливку-ассорти, все тщательно перемешайте и снова вскипятите. Затем огонь убавьте и потушите соус 2—3 минуты. Подавать сметанный соус следует к рыбным блюдам, вареной птице, говядине.

Вам понадобится:

1/2 ст. сметаны
3 ст. л. воды
1/2 ч. л. горчицы
2 ст. л. маргарина
1 ст. л. муки
2 шт. репчатого лука
1 ст. л. брынзы
кардамон
базилик
перец и соль по вкусу
1 ст. наливки-ассорти.

СОУС «ЗАСТОЛЬНЫЙ»

Большим оригиналам известен пивной соус, который идет на «ура» на шумных, веселых застольях. Для его приготовления вам понадобится:

1 ст. черничной или сливовой наливки
несколько капель какой-либо травяной настойки
2 луковицы
1 ст. л. маргарина
2 ст. л. муки
1/2 л темного пива
1 ч. л. мяты
1 лимон
корица
базилик
мускатный орех
кориандр
соль и перец по вкусу.

Начните приготовление пивного соуса с того, что очистите и измельчите репчатый лук. На сковороде растопите маргарин и на медленном огне обжарьте лук до золотистого цвета. После этого засыпьте на сковороду муку и, помешивая, продолжите обжаривание. Когда мука приобретет золотистый или светло-коричневый оттенок, снимите сковороду с огня.

Добавляйте к муке и луку мяту, предварительно промытую и измельченную. А также лимон, который очищать от кожуры не нужно. Нарежьте его тоненькими дольками и добавьте к общей массе. В соус выложите специи и пряности и в завершение залейте все пивом. Поставьте сковороду на средний. огонь и накройте крышкой. Как только соус закипит, убавьте огонь и продолжайте варить его в течение 5—7 минут до легкого загустения.

Последний штрих в приготовлении этого великолепного соуса – стакан сливовой или черничной настойки. Вам следует залить его в соус, не снимая сковороды с огня, и прокипятить его еще немного. Такой соус пойдет замечательно к тем мясным блюдам, которые запекались или тушились в духовке или печи.

Для приготовления сладких соусов употребляйте сладкие наливки. Количество добавляемой алкогольной жидкости определите на свой вкус. Соус к мясным, рыбным блюдам или сладкий соус украшается зеленью или фруктами и ягодами. Готовя соус с добавлением клюквенной, брусничной и другой наливки, можно использовать ягоды, на основе которых

приготовлена наливка, для самого соуса.

Для приготовления соусов, которые предназначены для мясных блюд, вполне приемлемо применение травяных настоек. Но использовать горькую настойку нужно в минимальном количестве, чтобы соус не стал горчить, и аромат травы был легким, загадочным, а не режущим и отталкивающим. А вот несколько капель или чайная ложка настойки, безусловно, пойдут на пользу соусу, который предназначен для чего-нибудь пикантного, экзотического.

Настойки, речь о которых в этой книге идет наравне с наливками, возможно, не столь частые гости за праздничным столом. Ведь зачастую они достаточно крепки и обладают вкусом, как говорится, «на любителя». Основное применение настоек – в целях излечения, но иногда можно предложить своим гостям «укрепить свое здоровье» и принять 25—50 г какой-либо настойки.

Как известно, настойки, в отличие от наливки, много не выпьешь. Поэтому травяная настойка никак не может стать напитком праздничного стола. Гостям следует предложить что-нибудь полегче. А вот во время небольших застолий в тесном кругу или как маленькое отступление среди большого праздника можно предложить следующее применение настойки. Если вы по праву гордитесь своим творением – настойкой – и просто жаждете дать ее попробовать всем своим гостям, вам нужно правильно организовать это мероприятие.

На праздничный стол вам следует подать настойку в маленьком графинчике с набором маленьких рюмок. Собрав гостей вокруг этой волшебной бутылочки, предложите окружающим испробовать творение ваших рук и, конечно же, тост за их здоровье. Настойку следует наливать микроскопическими дозами, чуть ли не по каплям. От маленькой порции настойки не откажется никто, к тому же, никто не обожжет рот достаточно горьким напитком. Кстати, держите под рукой закуски. Конфеты или фрукты не помогут – нужны бутерброды с сыром, пирожки и т. п.

Представляя гостям или употребляя самостоятельно травяную настойку, вам бы хотелось достоверно знать, в каких случаях настойка полезна? Какие недуги можно победить с помощью лечебных трав, настоянных на алкоголе? Настойки давно снискали себе славу народных лекарей, и грамотное их применение может действительно помочь людям побороть недуг, хворь.

ГЛАВА V
ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА НАСТОЕК. ДОМАШНЯЯ ВОДКА

Настойка представляет собой спиртовую вытяжку того или иного вещества растения или плода, поэтому настойки часто применяются в лечебных целях. Именно потому, что настойками вы будете лечиться, то для их изготовления просто необходимо иметь чистый продукт. Поэтому лучше приготовить исходный материал для настойки, то есть самогон в домашних условиях. Только тогда вы будете уверены, что в напитке нет никаких вредных примесей и лекарство действительно принесет вам пользу.

Для приготовления целебных настоек используют корни, семена или листья лечебных растений. Для приготовления перцовой настойки примерно 4 г красного жгучего перца и 1 л самогона. Настаивается эта смесь около двух недель. Потом ее можно применять в качестве лечебного средства. Перцовую настойку применяют для растираний при простудах, при приступах радикулитах, при различного рода артритах.

НАСТОЙКА ВАЛЕРИАНЫ

Ее можно приготовить и в домашних условиях. Изготовленный вами самогон как раз пригодится для этого. Вам потребуется одна часть корня валерианы и 5 частей самогона. Корень перед употреблением нужно очистить, измельчить и немного просушить. Настаивается смесь не меньше двух недель.

НАСТОЙКА КАЛЕНДУЛЫ

Тоже представляет собой спиртовую вытяжку из соцветий, которые обладают лечебными свойствами. Для приготовления настойки вам понадобятся сухие или только что сорванные цветки календулы. Возьмите примерно 7—8 частей соцветий и 1—2 части самогона.

НАСТОЙКА ПУСТЫРНИКА

Она приготавливается из 3—4 частей травы пустырника и 6—7 частей самогона. Трава пустырника может быть использована и в подсушенном виде.

НАСТОЙКА АРАЛИИ

Настойка аралии готовится из лекарственного растения, которое растет на Дальнем Востоке и называется аралия маньчжурская. Причем используется только корни растения, перед употреблением они очищаются, измельчаются и слегка подсушиваются.

Известно, что настойка аралии оказывает стимулирующее воздействие на сердечно-сосудистую систему и центральную нервную систему. Сердечные мышцы, клапаны, а также нервные клетки и окончания тонизируются и улучшают свою работу – следовательно, улучшается и самочувствие больного. Настойка аралии приписывается при лечении астений, которые проявляются в повышенной утомляемости, физической слабости, психической и нервной слабости, неустойчивости настроения, подверженности эмоциональным срывам.

Кроме этого настойку аралии рекомендуют применять при повышенном кровяном давлении, а также для лечения импотенции, возникшей на почве неврозов, стрессов.

Эту настойку медицина рекомендует принимать в течение двух недель, а в особо тяжелых случаях – на протяжении месяца. Курс лечения включает в себя прием капель настойки два-три раза в день. Наберите 1/3 ст. воды и добавьте 25—35 капель настойки аралии. Принимать капли нужно за час до еды в утренние часы – с 5 до 7 часов утра, перед обедом – с 11 до 12.30 ч. Если вы считаете необходимым трехкратное употребление настойки, то не рекомендуем третий, заключительный раз, откладывать на вечер. Медицина не советует употреблять настой аралии перед тем, как лечь спать. Третий прием капель настойки должен приходиться на 16—17.30 часов вечера, не позднее, иначе ваш сон будет нарушен.

Настойки из аралии не рекомендуется пить людям, которые отличаются повешенной нервной возбудимостью, страдают от гипертонической болезни, от бессонницы. Настойка сохранит свои лечебные качества в течение 3 лет, если вы будете хранить ее в надлежащих условиях, т. е. темном прохладном месте.

НАСТОЙКА ИЗ ЛИМОННИКА КИТАЙСКОГО

Для людей, страдающих пониженным артериальным давлением, рекомендуется настойка, изготовленная из лимонника китайского. Эта настойка готовится путем спиртового настаивания семян названного растения в течение 2—3 месяцев. Применение настойки лимонника китайского дает положительные результаты в течение первых двух недель.

У людей, пьющих эту настойку, улучшается работоспособность, настроение. Снимается раздражительность и житейская усталость.

Для того, чтобы выйти из депрессионного, астенического состояния, достаточно две недели пить настойку из лимонника китайского. Принимать капли следует два раза в день до еды. Рекомендуем пить по 20—25 капель настойки в один прием.

Некоторые настойки отличаются чрезмерной горечью, от чего пить их неприятно. Так, например, одна из лекарственных трав – зубровка душистая – в народе называется «горькая трава». К горьким травам относятся и золототысячник обыкновенный, одуванчик лекарственный, полынь горькая и хрен обыкновенный. Перечисленные лекарственные травы широко используются для приготовления целительных настоек. Можно использовать одно из растений или несколько, смешанных в равных пропорциях.

Все травы из названного разряда «горьких» могут с успехом применяться для приготовления лекарственных настоек. Такие настойки рекомендуются людям с ослабленным аппетитом, нарушением желудочной деятельности, с пониженным иммунитетом, а также при изжоге, запорах, скоплении газов в кишечнике, при заболеваниях желчных путей. Настойка из «горьких» трав быстро восстанавливает организм после болезни желудка, печени и других органов пищеварения.

Перечисленные растения содержат витамины и вещества, которые активизируют желудочно-кишечную деятельность, уменьшают повышенное выделение кислотного сока желудка. Использовать для настоек следует такое сырье: стебли, листья, метелки, цветы. Заготавливают травы в период их цветения или созревания. Допускается хранение настоек в соответствующих условиях до 2-х лет. Применяются обычно горькие настойки по 1/2 ст. л. 3—4 раза в день до еды. Курс лечения длится две-три недели.

Как слабительные средства рекомендуются настои из сенны узколистной и остролистной, подорожника блошного, крушины слабительной, алоэ древовидного и др. растений. Перечисленные

растения содержат андрагликозиды, эмодин, жостерин и другие полезные вещества, которые помогают при хронических запорах. Настойки из этих лекарственных растений являются также антисептическим и мочегонным средством. Время настаивания слабительного настоя сравнительно небольшое – 5—6 часов. Его можно добавлять в чай, пить по 20—25 капель несколько раз в день.

Для стимуляции сердечно-сосудистой деятельности мы советуем вам приготовить и употреблять настойки из боярышника розово-красного, ландыша майского, магнолии крупноцветковой, рябины черноплодной. Эти растения получили такое назначение вследствие своих свойств вырабатывать в процессе биосинтеза вещества, которые называются сердечными гликозидами.

При лечении настойкой из перечисленных растений улучшится работа сердца, ускорится движение крови по кровеносным сосудам. А если восстанавливается кровообращение сердца, то стоит ожидать устранения патологических изменений, которые могли возникнуть в сердечно-сосудистой системе из-за болезни.

Так, например, боярышник рекомендуется пить при тахикардии, гипертонической болезни. Настойки из боярышника оказывают благотворное влияние при атеросклерозе. Для настойки используются цветы боярышника, настаивают на спирте около 15 дней и принимают по 35—40 капель на 1 ст. л. воды по три раза в день. Можно добавлять эту настойку в чай.

С некоторыми лекарственными растениями, которые применяются при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, нужно быть очень осторожными. Далеко не все растения подходят для того, чтобы готовить из них настойки. Например, такое растение как желтушник сероватый, известное в разряде «сердечных». Известно, что сок этой травы входит в состав кардиовалена, широко употребляемого при сердечных заболеваниях препарата. Но без назначения и рекомендаций врача «лечиться» настойкой из этой травы не рекомендуется.

А вот листья, цветы, корни перечисленных трав вы можете применять для приготовлении настойки, которая поможет вашей сердечно-сосудистой системе прийти в норму. Настойки из этих трав следует пить по 15—20 капель, смешав их с большим количеством воды. Количество приемов (2—4 раза в день) зависит от вашего самочувствия.

Настойки могут употребляться не только в лекарственных целях. Можно приготовить очень крепкие настойки и использовать их в качестве ароматических эссенций при

приготовлении других напитков.

Для этого растения высушивают и хранят в плотно закрытых бутылях. Из хвойных растений чаще всего приготавливают эссенции для успокаивающих настоек. Различные специи придадут настойке пряный вкус. Фруктовые ароматы возбуждают аппетит и придают напитку приятный запах и вкус.

Эссенция также как и настойка представляет собой спиртовую вытяжку из исходного сырья. Но в отличие от настойки эссенция имеет более насыщенный вкус, запах и цвет. Кроме того в ней значительно выше концентрация растительных веществ.

Для приготовления эссенций вам потребуется равные части исходного сырья, то есть фруктов, трав или специй и самогона. Настаиваются эссенции не менее двух недель. Приготовленной эссенцией можно разбавить самогон за небольшое количество времени перед применением.

Чаще всего эссенции приготавливают для придания напитку желаемого цвета. Например, настойка приобретет синий цвет, если вы добавите в нее эссенцию из цветков василька. Напиток красного цвета получится, если приготовить эссенцию на ягодах черники. Если вы приготовите эссенцию на мяте, то получится напиток зеленого цвета. Для приготовления эссенций нужно применять только чистый самогон, без вредных примесей.

Редкое застолье обойдется без водки. Этот напиток помимо популярности приобрел даже некоторую обыденность. Видимо поэтому мало кто знает, что водка по своей сути тоже настойка. Попробуйте приготовить водку по старинным рецептам.

ВОДКА «ЕРОФЕИЧ»

Залейте подготовленные специи разбавленным до сорокаградусного состояния самогоном и настаивайте 2—2,5 недели. Можно поступить несколько иначе. Залейте указанные в рецепте специи спиртом и только после того, как настойка будет готова, разбавьте самогон водой.

Вам понадобится:
померанц – 400 г
анис – 40—45 г
самогон – 500 г

ВОДКА ЛИМОННАЯ

Залейте самогоном лимонные корочки и настаивайте в течение нескольких дней. После этого добавьте специи и настаивайте еще около двух недель. После этого процедите напиток и разбавьте водой до сорокаградусного состояния.

Вам понадобится:

лимонные корки – 100 г

кардамон – 35 г

корица – 35 г

самогон – 500 г

ВОДКА МОСКОВСКАЯ

Залейте указанные в рецепте специи неразведенным самогоном и настаивайте в течение 2,5 недель. После этого самогон разведите до сорокаградусного состояния и добавьте анис. Настаивайте водку еще около двух суток. После этого напиток процедите и слейте в отдельную бутыль.

Вам понадобится:

калган – 35 г

мята – 35 г

шалфей – 35 г

анис – 35 г

самогон – 500 г

НАСТОЙКА ЗЕМЛЯНИЧНАЯ

Залейте вымытые и очищенные от плодоножек ягоды спиртом и настаивайте 10—15 дней. Настойку процедите и разбавьте до сорокапятиградусного состояния. Такую настойку можно сделать сладкой. В этом случае сахар разведите немного водой и сварите сироп. Добавьте сироп в готовую настойку.

Вам понадобится:

самогон – 400 г

земляника – 250—300 г

НАСТОЙКА КОФЕЙНАЯ

Сварите молотый кофе. Дайте сваренному кофе остыть, затем процедите его. Кофейную жидкость соедините с самогоном и дайте настояться около 3 суток. Самогон, после того как настойка будет готова, разбавьте. Кофейную настойку можно употреблять уже через 2—3 часа, но чем дольше она будет настаиваться, тем ароматнее она станет.

Вам понадобится:

кофе – 60—70 г

вода – 250 г

самогон – 400 г

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Надеемся, что наша книга не оставила вас равнодушными и, прочитав ее, вы решите заняться домашним виноделием. Желаем вам больших успехов на пути приобщения к этому искусству!

Мы уверены, что вы учтете все наши советы и приготовите качественные напитки, порадовав ими своих родных и близких.